Buen Provecho

JULIO 2006 número 17

Revista mensual. Gratis para suscriptores

¡BANQUETES!

Yeska

Buen Provecho ahora también en Guatemala

El Diario de Hoy

El Salvador $2.00
Guatemala Q20.00

7 416600 300106

"BABY SHOWER"

Tonos pasteles, ternura a flor de piel en la dulce espera.

BAUTIZO

Bienvenida a un nuevo miembro de la iglesia y de la sociedad.

REUNIONES

Cualquier excusa es buena para departir con familia y amigos.

BABY SHOWER

SALADOS CON QUESO Y CHAMPIÑONES O DULCES CON FRESAS Y CHOCOLATES, ESTAS BOQUITAS DARÁN PLACER AL PALADAR DE LA FUTURA MAMÁ Y SUS AMIGAS.

HOJALDRE RELLENO DE JAMÓN

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD

RENDIMIENTO: 10 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 2 libras de pasta de hojaldre.
- 10 lascas de jamón.
- Una yema de huevo.

PROCEDIMIENTO

1. Forma rectángulos de 10 por 20 centímetros.
2. Coloca sobre cada porción una lasca de jamón enrollado.
3. Bate la yema de huevo y unta con ella los bordes del rectángulo. Pega otra tapa de hojaldre.
4. Decora los rectángulos con tiras de hojaldre en forma de cruz.
5. Deja reposar 15 minutos y luego hornea a 350° F durante 10 ó 15 minutos.

SALCHICHAS ENVUELTAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD

RENDIMIENTO: SEIS PORCIONES

INGREDIENTES:

- Una libra de pasta danesa.
- 6 salchichas.
- Una yema de huevo.

PROCEDIMIENTO

1. Haz triángulos de pasta y con ellos enrolla las salchichas.
2. Pinta con la yema de huevo y hornea a 350° F por 15 minutos.

TARTALETAS DE QUESO

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD

RENDIMIENTO: 10 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 1 1/2 libra de pasta quebrada.
- 1 1/4 libra de queso ementhal.
- 1/2 taza de crema líquida.
- 4 huevos.
- Pimienta blanca y nuez moscada al gusto.

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla el queso con la crema, los huevos y las especias.
2. Llena las tartaletas al borde y hornea a 350° F por 25 minutos.

EMPANADITAS DE CHAMPIÑONES

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD

RENDIMIENTO: 10 PERSONAS

INGREDIENTES:

- 2 libras de pasta de hojaldre.
- 5 cucharadas de tocino.
- 5 cucharadas de cebolla en trozos.
- 1/2 taza de champiñones.
- Una cucharada de puré de tomate.
- 1/2 cucharadita de sal de ajo.
- 2 cucharadas de margarina.
- 2 yemas de huevo.

PROCEDIMIENTO

1. Sofríe el tocino y la cebolla e incorpora el puré de tomate con la sal de ajo.
2. Corta la masa en círculos y sobre cada uno coloca un poco de la mezcla anterior.
3. Dobla el círculo por mitad y pega con huevo.
4. Pincha la superficie y hornea a 35° F por 25 minutos aproximadamente.

PASTEL DE QUESO Y TOCINO

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD

RENDIMIENTO: 10 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 1 1/2 libra de pasta de hojaldre.
- Una cebolla.
- Una cucharada de mantequilla.
- 4 onzas de tocino.
- Un huevo.
- Una cucharada de perejil picado.

PROCEDIMIENTO

1. Prepara los redondeles de masa. Corta la cebolla en aros y el tocino en trozos pequeños.
2. Pinta la pasta con el huevo batido.
3. Corta el queso en trozos pequeños y distribúyelo sobre el redondel con el tocino y la cebolla.
4. Hornea a 350° F por 20 minutos hasta que la masa esté dorada.
5. Espolvorea los pastelitos con el perejil.

PASTA DANESA

INGREDIENTES:

- 2 cucharadas (2 sobres) de levadura granulada.
- 1/2 taza agua apenas tibia.
- 3/4 taza leche.
- Un huevo batido.
- 3/4 taza azúcar.
- 1/4 cucharadita de sal.
- 3 3/4 taza harina.
- 1/4 taza harina (rociar).
- 3 barras de mantequilla congelada.

PROCEDIMIENTO:

1. Coloca el agua en el tazón de la batidora y rocía la levadura. Deja reposar cinco minutos hasta que esponje.
2. Mezcla en una ollita la leche, el azúcar, la sal y calienta a que apenas entibie. Aparta y agrega el huevo. Revuelve y agrega la levadura. Bate bien y agrega la harina poco a poco.
3. Aparta y tapa con un trapo limpio y seco. Coloca en la refrigeradora para que crezca, unos 30 minutos.
4. Vuelca sobre una superficie enharinada, amasa unos segundos y extiende. Ralla encima una de las barras de mantequilla por la parte gruesa del rallador, deja caer en 2/3 partes de la pasta. Rocía una pizca de harina. Repite el mismo procedimiento rallando otros 115 gramos de mantequilla y hazlo una tercera vez.
5. Coloca sobre una cazuela enharinada y guarda en una bolsa plástica para estirarla dentro de una o 24 horas.
6. Extiende la masa hasta que quede bien delgada, elimina las orillas y corta las formas que desees.
7. Deja crecer una hora o hasta duplicar el volumen y hornea como quieras.

MINICARLOTA DE FRESA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD

RENDIMIENTO: 15 PORCIONES

INGREDIENTES:

- Un bizcocho de vainilla.
- Una bolsa de suspiros.

PARA EL RELLENO

- Una taza de crema batida.
- 2 latas de leche condensada.
- 3 tazas de crema pastelera.
- 3 cucharadas de gelatina simple.

PROCEDIMIENTO

1. Coloca al fondo de un molde el bizcocho de una pulgada de alto.
2. Mezcla todos los ingredientes del relleno en una batidora a velocidad baja y colócalo sobre el bizcocho.
3. Deja reposar en el refrigerador por espacio de cuatro horas.
4. Al desmoldarlo, decóralo con suspiros alrededor, crema batida y fresas.

TARTA DE CHOCOLATE CON ALMENDRA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD

RENDIMIENTO: 15 PORCIONES

INGREDIENTES:

- Un bizcocho de chocolate.
- Una libra de chocolate para derretir.
- 1/4 de libra de almendra en lasca.
- 1 lata de mandarina en almíbar.
- 2 cucharadas de licor de *amaretto*.

PROCEDIMIENTO

1. Se pone a derretir el chocolate en baño María. Se deja caer sobre el bizcocho de chocolate previamente remojado con sirope de licor de *amaretto*.
3. Decórarlo con la mandarina y detalles de chocolate.

PASTA QUEBRADA

INGREDIENTES:

- 1/4 libra de harina.
- 3 cucharadas de mantequilla.
- 2 cucharadas de azúcar *glass*.
- Una pizca de sal.
- Una yema de huevo.

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla todos los ingredientes en un recipiente o sobre la mesa de trabajo.
2. Extiende sobre un molde (el mismo que se vaya a usar para la tarta o tartaletas) e introduce en el horno precalentado a 175° C durante 20 minutos. Deja enfriar y reserva.

• BOQUITAS Y PASTELES *CAKES CARROUSEL*, 1ª CALLE PONIENTE #2530, 49ª AVENIDA NORTE. TELÉFONOS 2260-5772 Y 2260-5832.
• LYLIAN DE DÍAZ, ORGANIZACIÓN Y COORDINACIÓN DE EVENTOS EMPRESARIALES Y SOCIALES. TELÉFONOS 2223-1011 Y 12. CEL. 7980-5949.
• ARREGLOS DE *CRAFTS AND GIFTS*, 9ª CALLE PONIENTE, ENTRE 75ª Y 77ª AVENIDAS NORTE. TEL 2263-3803. FOTOS SANDRO STIVELLA.

SABORES EXÓTICOS

MENÚ CON EL FUERTE ACENTO DEL QUESO AZUL Y NUTRITIVAS ESPINACAS Y BEBIDAS REFRESCANTES.

MEDALLONES DE ENSALADA FLORIDA CON QUESO AZUL

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 25 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD

RENDIMIENTO: DOS PERSONAS

INGREDIENTES:

- 3 onzas de queso suizo.
- Una onza de queso azul.
- 3 hojas de lechuga palmito.
- 3 hojas de lechuga romana.
- 3 hojas de lechuga morada.
- Un tallo de apio sin piel.
- 1/4 de zanahoria en tiritas.
- 1/4 de cebolla morada en lascas.
- Una manzana sin piel en julianas.
- 3 onzas de vinagreta balsámica.

PROCEDIMIENTO

1. Lava y desinfecta las hojas de lechuga. Luego sécalas en papel toalla.
2. Coloca el queso suizo en un depósito plástico y suaviza en el horno microondas por 20 segundos.
3. Ordena las hojas de lechuga y rellénalas con los demás ingredientes. Colócalas sobre el queso mientras esté suave y forma un rollito.
4. Enfría hasta que el queso tome forma y corta el rollito en medallones. Sirve con vinagreta balsámica.

CONSEJO DEL *CHEF*

El queso azul, por su fuerte sabor, tiene tanto amantes como enemigos. Procura colocar una porción moderada para que los comensales lo disfruten plenamente.

COCTEL ESMERALDA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: CINCO MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD

RENDIMIENTO: UNA PERSONA

INGREDIENTES:

- 3 onzas de helado de vainilla.
- 4 cucharaditas de crema de menta.
- 3/4 de onza de *vodka*.
- 3/4 de onza de licor de café.
- 3 cubitos de hielo.
- 1/2 onza de crema batida.

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla todos los ingredientes en una licuadora y sirve en una copa atractiva con tres cubitos de hielo.
2. Decora con hierbabuena.

VINAGRETA BALSÁMICA

RENDIMIENTO: SEIS PORCIONES

INGREDIENTES:

- 3 cucharaditas de aceite de oliva.
- 3 cucharaditas de vinagre balsámico.
- Una cucharadita de mostaza *Dijón*.
- Sal y pimienta negra molida al gusto.
- 6 cucharaditas de agua destilada.

PROCEDIMIENTO

Mezcla bien todos los ingredientes.

MARTINI CON ALBAHACA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: CINCO MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD

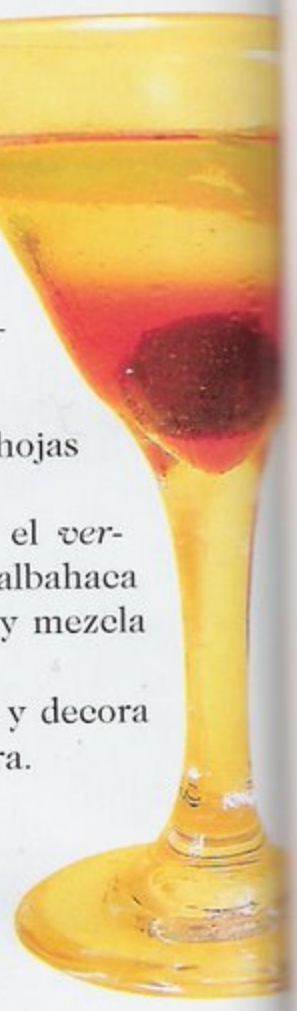
RENDIMIENTO: UNA PERSONA

INGREDIENTES:

8 gotas de *vermouth*.
2 1/2 onzas de *gin*.
3 hojas de albahaca fresca.
Un cubo de hielo.
Una uva negra.
Un tallo de albahaca fresca.

PROCEDIMIENTO

1. Macera un poco las tres hojas de albahaca.
2. En una coctelera vierte el *vermouth* y el *gin*, agrega la albahaca macerada, el cubo de hielo y mezcla en una coctelera.
2. Sirve en copa de martini y decora con albahaca y una uva negra.



CREPAS RELLENAS DE ESPINACA Y SALMÓN

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD

RENDIMIENTO: 12-14 CREPAS

INGREDIENTES:

2 onzas de mantequilla.
1/4 de cebolla picada.
Una libra de espinaca cocida y picada.
3 onzas de queso crema.
3 onzas de requesón.
2 onzas de salmón ahumado.
Sal y pimienta negra molida al gusto.
Nuez moscada en polvo.

PARA LAS CREPAS

Una taza de harina para todo uso.
2 huevos.
Una yema de huevo.
1/4 de litro de leche fresca.
4 cucharadas de mantequilla derretida.
Una pizca de azúcar.
Sal al gusto.

PROCEDIMIENTO

1. En una cacerola derrite la mantequilla y saltea la cebolla.
2. Agrega la espinaca, el queso crema, el requesón y deja al fuego unos tres minutos.
3. Agrega el salmón y sazona con sal, pimienta y nuez moscada.
4. Aparte mezcla en la licuadora todos los ingredientes para las crepas hasta obtener una pasta suave y sin grumos. Deja reposar por 30 minutos.
2. En una sartén precalentada a fuego mediano, pon la mantequilla y un chorrito de la mezcla, forma un círculo y deja que se cueza por ambos lados.
4. Rellena con espinaca y salmón ya preparado.
5. Envuelve según tu creatividad, por ejemplo en rollitos o en pañuelo.

RECETAS PREPARADAS POR JOSÉ LUIS ARRIAGA, RESTAURANTE BASILEA, ZONA ROSA, TELÉFONO 2223-6818/ 2279-0056.

SALSA DE PIMIENTOS ROJOS Y TOMATE

INGREDIENTES:

2 onzas de mantequilla.
2 pimientos rojos sin piel.
5 tomates para cocina sin piel.
Sal y pimienta al gusto.
Sazonador de pollo.
Una onza de vino blanco.
Una pizca de albahaca seca.

PROCEDIMIENTO

1. Asa los chiles y los tomates y quítales la piel y las semillas. Córtalos en trozos y lícualos.
2. En una cacerola honda, calienta la mantequilla, incorpora los chiles y tomates y cuécelos a fuego suave. Sazona con los demás ingredientes y perfuma con el vino blanco. Deja al fuego hasta conseguir la consistencia que prefieras.

UN MENÚ LIVIANO

EL MENÚ. *Focaccia* de jamón con queso, ensalada de papas con semillas de almendras, pañuelo relleno de queso con loroco, bañado en salsa de loroco. Como bebida, una conga, la sabrosa combinación de jugos de frutas con un toque de granadina y cereza.

EL POSTRE. Torta de vainilla con chocolate, dos cremas y caramelo. La decoración: mitades de fresas.

EL RECUERDITO. Alfajores y espumillas envueltos en celofán. También pueden ser orejitas o galletas.

LAS TARJETITAS. *Wonders* ofrece estas invitaciones y recuerditos elaborados con papel vegetal.

NELLY COTO, TELÉFONO 2223-2947, COLONIA EL ROSAL SUR / DECORACIÓN DE MARTA DE BERTRAND, DE *POUCHING PARTY*, 79ª AVENIDA NORTE, FRENTE A LA TABLITA / *WONDERS*, COLONIA LA SULTANA, TELÉFONO 2243-8170. FOTOS SANDRO STIVELLA

ANGELITOS en tu mesa

LA TELA Y LA MADERA SON LA MATERIA PRIMA PARA ESTAS CREACIONES QUE ADORNARÁN TU MESA DE *BABY SHOWER*.

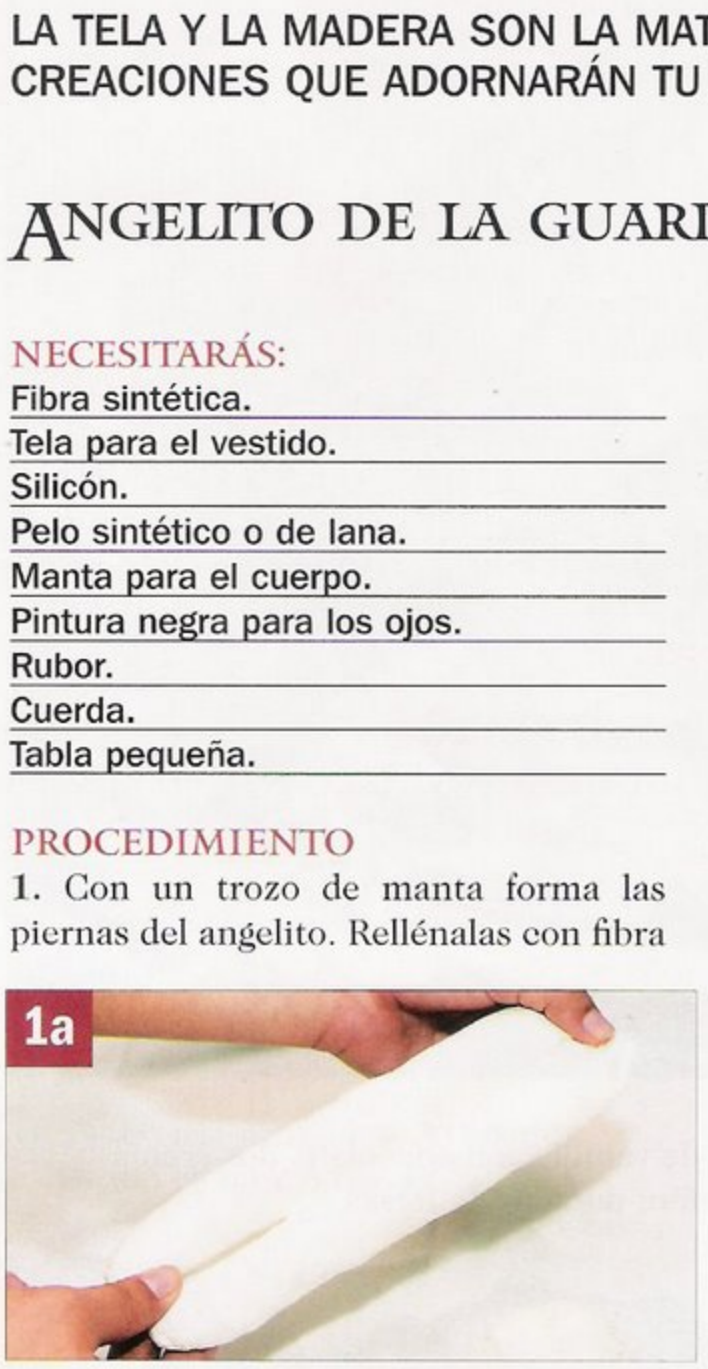
ANGELITO DE LA GUARDA

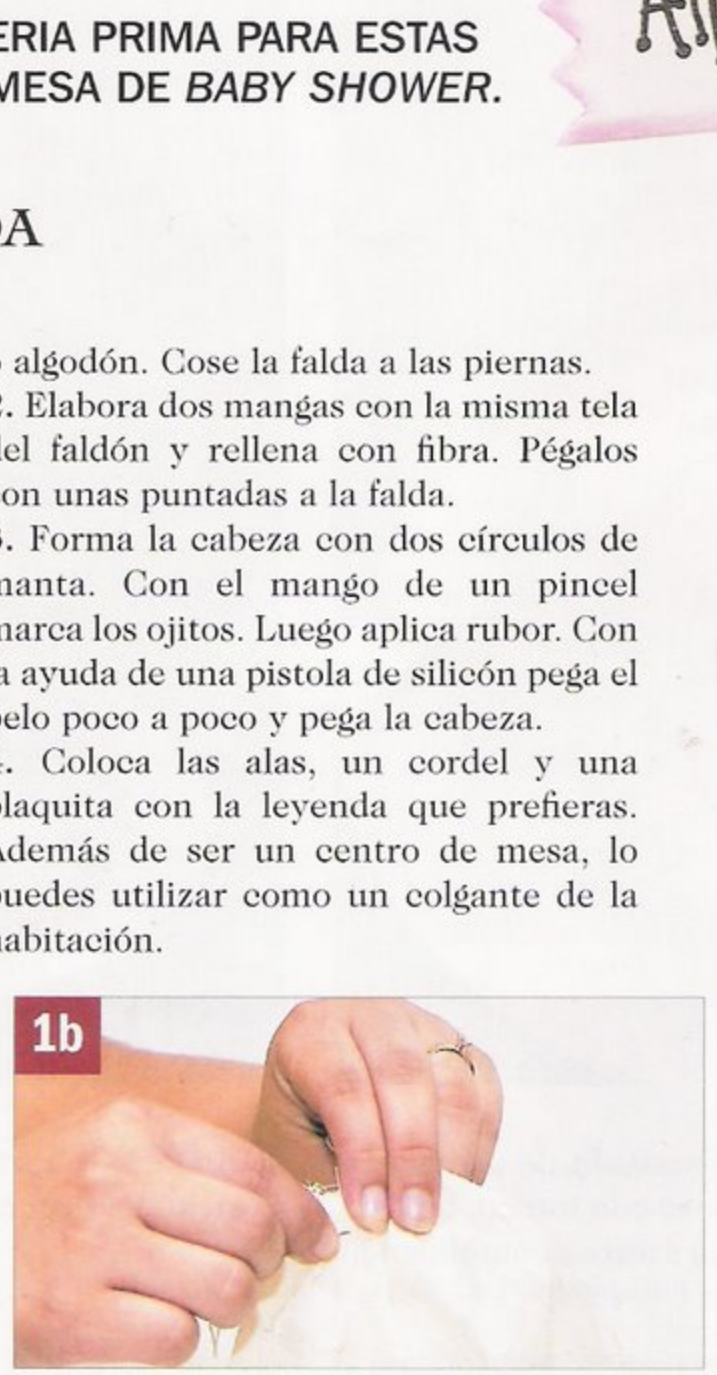
NECESITARÁS:

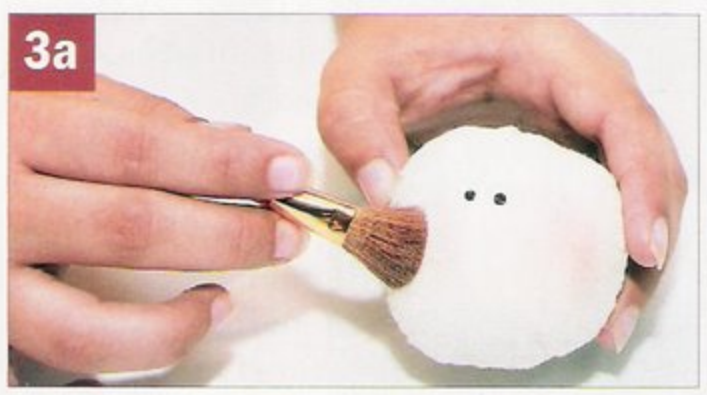
- Fibra sintética.
- Tela para el vestido.
- Silicón.
- Pelo sintético o de lana.
- Manta para el cuerpo.
- Pintura negra para los ojos.
- Rubor.
- Cuerda.
- Tabla pequeña.

PROCEDIMIENTO

1. Con un trozo de manta forma las piernas del angelito. Rellénalas con fibra o algodón. Cose la falda a las piernas.
2. Elabora dos mangas con la misma tela del faldón y rellena con fibra. Pégalos con unas puntadas a la falda.
3. Forma la cabeza con dos círculos de manta. Con el mango de un pincel marca los ojitos. Luego aplica rubor. Con la ayuda de una pistola de silicón pega el pelo poco a poco y pega la cabeza.
4. Coloca las alas, un cordel y una plaquita con la leyenda que prefieras. Además de ser un centro de mesa, lo puedes utilizar como un colgante de la habitación.







CRAFTS AND GIFTS, 9ª CALLE PONIENTE, ENTRE 75ª Y 77ª AVENIDAS NORTE. TELÉFONO 2263-3803.
FOTOS MIGUEL VILLALTA

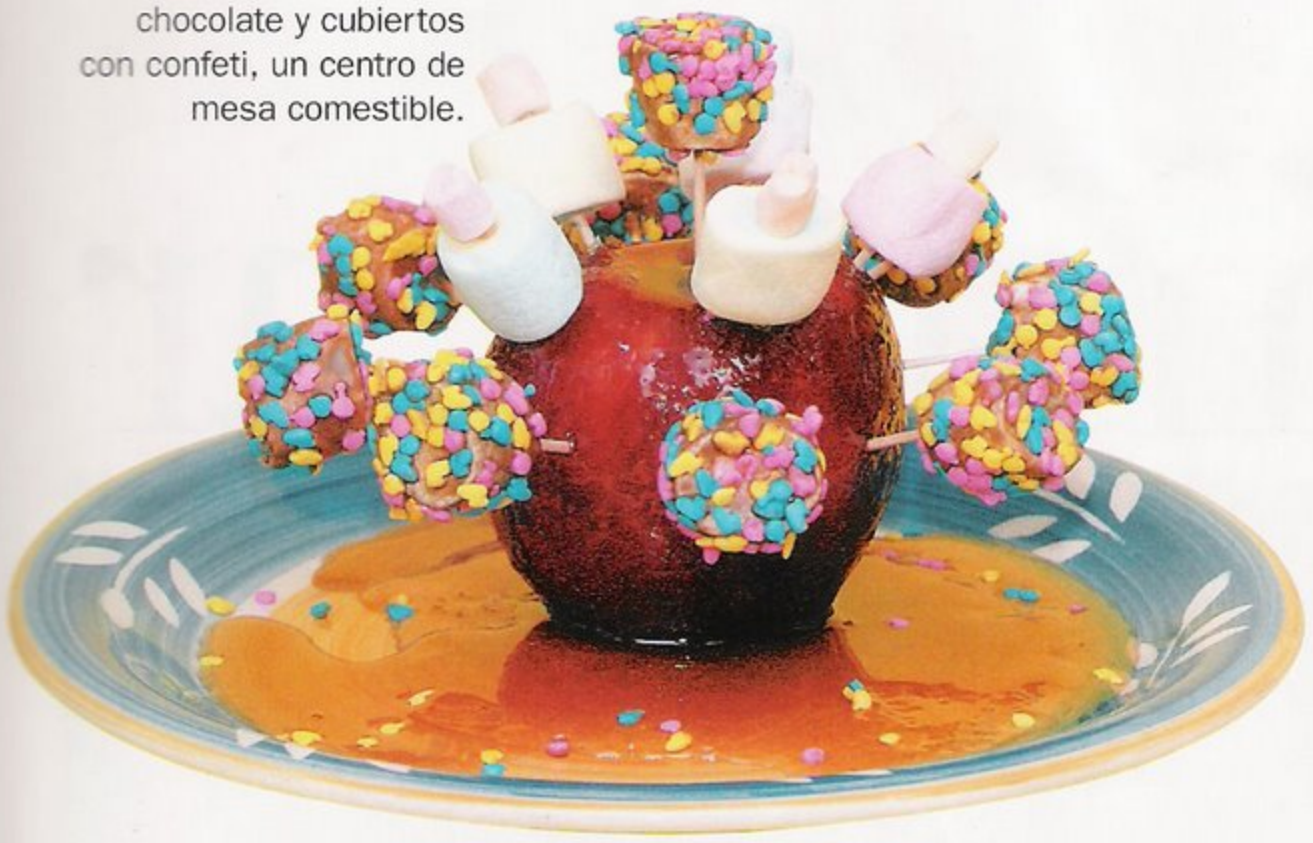
Dulces tentaciones

"El jardín de Paulette" elaboró este centro de mesa con una figura, papel de china, tela de punto y mamilas.

Las galletas pintadas a mano son un detalle exquisito para un *baby shower*, de *Bom Bom*.

BOM BOM, TELÉFONOS 2263-7049 Y 2263-5832. DIRECCIÓN: CALLE CIRCUNVALACIÓN #16, COLONIA ESCALÓN. DETRÁS DE LAS VILLAS ESPAÑOLAS.

Manzana caramelizada con malvaviscos y bombones bañados con chocolate y cubiertos con confeti, un centro de mesa comestible.



La madera es el material perfecto para este ángel.

Puedes decorar las mesas con tiernos ositos de peluche y regalar bolsitas de almendras de *Bom Bom*.

Caballito mágico, perfecto si esperas la llegada de un varón.

CRAFTS AND GIFTS, 9ª CALLE PONIENTE, ENTRE 75ª Y 77ª AVENIDAS NORTE. TELÉFONO 2263-3803. FOTOS SANDRO STIVELLA

BAUTIZOS

HA TRASPASADO EL ÁMBITO FAMILIAR DONDE PADRES Y PADRINOS ASISTÍAN AL PRIMER SACRAMENTO DE UN BEBÉ.

Aunque algunas personas omiten el envío de tarjetas de invitación, éstas le dan un carácter más serio al evento, aunque sean de carácter informal o formal. Aunque están las invitaciones tradicionales, algunas en ingeniería de papel o con la técnica de filigrana son muy bien aceptadas.

TARJETAS ELABORADAS POR *TRUE COLORS*. PASEO GENERAL ESCALÓN Y 81ª AVENIDA SUR, CONTIGUO A SALA DE TÉ PAPILLÓN. TELÉFONO 2283-2404. FOTOS: JUAN CARLOS QUINTERO.

TARJETAS ELABORADAS POR *YASMÍN DESIGNS*. 49ª AVENIDA SUR Nº 740. COLONIA FLOR BLANCA. TELÉFONO 02245-3053. FOTO: MIGUEL VILLALTA.

Ahora puede tratarse de una celebración más o menos grande, incluso el homenajeado puede involucrarse un poco más si se trata de un niño que supera los dos años, a diferencia de épocas pasadas en que los niños se bautizaban cuanto antes.
Lo más habitual es organizar una comida o una merienda por la mañana, que puede ser en casa o en un establecimiento más formal. Al igual que en toda celebración, el número de invitados y categoría del festejo va a depender de las posibilidades económicas.

INVITADOS A LA MESA

Las decoraciones más tradicionalistas en tonalidades pastel siempre son bien aceptadas, por tratarse de un evento religioso, aunque algunas personas están inclinándose por nuevas propuestas en tonos fucsia, turquesa o marrón.
En la mesa principal siempre se ubican los padres del niño, los padrinos y el resto de la familia, por orden de edad.

Los centros de mesa pueden ser de flores frescas, acompañadas de muñecos de felpa, dulces, regalos para el bebé, globos decorados y papel. Hay que tener en cuenta que los colores principales para bebés son el rosa y el azul claro, pero puedes explorar todas las posibilidades.
El color de la mantelería debe ser acorde con el centro de mesa. Si se desarrolla en un lugar cerrado puedes utilizar lirios o tulipanes. Si es al al aire libre, centros de mesa de estilo campestre con girasoles o gerberas serían ideales.

MONTAJE DE HOTEL *HILTON PRINCESS*, ZONA ROSA. CENTRO DE MESA DE "BUENA IDEA", TELÉFONO 2273-4332.

Balde con una angelito de tela, papel decorativo y malvaviscos. Centro de mesa elaborado con globo de helio, un ángel y papel decorativo. Maceta con un ángel de tela, globo de helio y dulces de gomita. Todos de *True colors*.

COLOR INTENSO

Centro de mesa con globos de helio y osito de felpa. Colorida mantelería, propuesta de "Buena idea".

TROPICAL

Anturios y rosas en base de fibras. Un toque exótico.

Montado sobre un cilindro que contiene agua y anturios.

SILVESTRE

Elaborado con lirios, rosas y abundante follaje. Flores naturales de floristería *Romance's*. Teléfono 2273-3535.

Elaborado con girasoles, *aster* lila y variedad de follaje.

SILVESTRE

Compuesto por flores tropicales, uvas y variedad de follaje.

SOFISTICADO

Base de cilindro. Compuesto por lirios, rosas rojas y monte casino blanco.

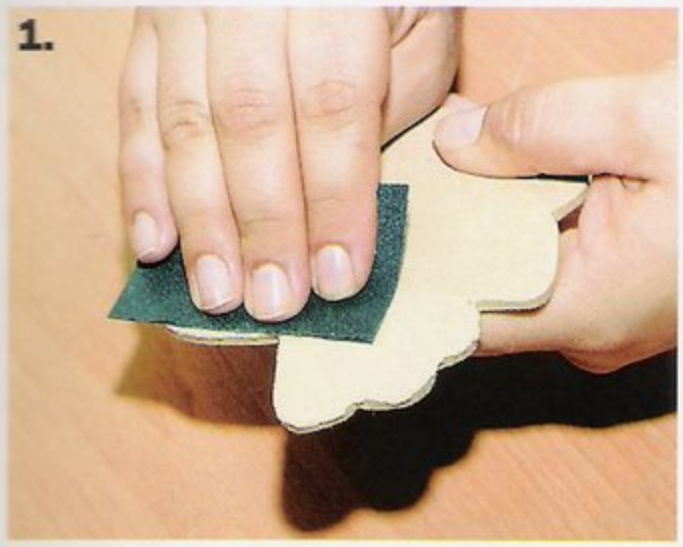
"Angel country"

NECESITARÁS:

- Una pieza de madera.
- Pinturas acrílicas (verde menta, beige, blanco y café).
- Un recipiente con agua.
- Silicón.
- Pincel plano.
- Un palito de madera.
- Una base de madera.
- Lana color negro o café.
- Rubor.
- Cinta dorada.
- Aerosol transparente para madera.

PROCEDIMIENTO

1. Lija toda la pieza de madera.
2. Pinta todo de blanco y luego con otro color marca la carita (ojos, nariz, boca, etc.)
3. Coloca la lana en forma de cabello.
4. Coloca la cinta dorada en forma de aros en la cabeza.
5. Pega el palito de madera con silicón de manera que se unan los dos extremos: la base y la figura.
6. Sella la figura con el aerosol.



Un momento para recordar

Procura que se trate de objetos utilitarios y ¿por qué no? delicias culinarias. Lo mejor es colocarlos en cada puesto del comensal y puede ser un portanotas, macetitas con popurrí, portaanillos, figuras graciosas o galletería.

1. Muñeco para puertas de vidrio
Elaborado de trapo y sirve para identificar las puertas de vidrio.

2. Servilleteros
En forma de pepe. Sirven para meter las sevilletas que se colocan en las mesas.

3. Portaanillos
Lo puedes colocar en el baño o dormitorio.

4. Maceta para colocar popurrí.
Elaborado para adornar cualquier lugar de la casa.

5. Ángel portanota
Para que no se te olviden esos mensajes importantes.

1.

2.

Galletas

1. Elaborada de vainilla con figura de mameluco.
2. Elaborada de vainilla con figura de babero.
3. Elaborada de vainilla con figura de zapatito.
4. Elaborada de vainilla con figura de pepe.

ELABORADOS POR *TRUE COLORS*. PASEO GENERAL ESCALÓN Y 81ª AVENIDA SUR, CONTIGUA A SALA DE TÉ PAPILLÓN. TELÉFONO 2283-2404. FOTOS: JUAN CARLOS QUINTERO.

Intensos sobre neutros

Montaje de mesa en tonos neutrales que se adaptan tanto para niños como para niñas. El mantel base beige es satinado, al igual que las fundas de las sillas y cubremantel, lleva organza doble y diseños texturizados. Las lazas de las sillas le dan intensidad al montaje. Se ha utilizado cristalería labrada.

El centro de mesa resalta por la vistosidad de rosas blancas y amarillas, y el dragón brinda altura y diverso follaje.

MONTAJE DE HOTEL REAL INTERCONTINENTAL GUATEMALA, 14 CALLE 2-51, ZONA 10, CIUDAD DE GUATEMALA, TELÉFONO (502)2379-4552, DIRECCIÓN ELECTRÓNICA: ILSE.POLANCO@REALHOTELSANDRESORTS.COM

El menú para bautizo es en general un *brunch*, por lo que se puede servir platillos más fuertes que en el desayuno.

LANGOSTA EN JARDÍN DE *MASHE* Y PENSAMIENTOS CON SIROPE DE NARANJA Y MARACUYÁ

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: UNA PORCIÓN

INGREDIENTES:

Una cola de langosta de cinco onzas.
6 onzas miga de *panko*. *
Hojuelas de pimienta roja al gusto. **
2 onzas de lechuga *mashe*.
Una onza de pensamientos de colores.
Una taza de jugo de naranja.
4 maracuyás.

* El *panko* es miga de pan japonesa, que se puede sustituir por pan rallado y horneado.
** Las hojuelas de pimienta roja son más conocidas como *crushed red pepper* y son sustituibles por la páprika que es más suave.

PROCEDIMIENTO

1. Limpia la langosta y retira la caparazón. Sazónala con sal y pimienta, pásala por huevo batido y luego por una mezcla de *panko* y hojuelas de pimienta roja. Enrolla en papel *film* y reserva en refrigeración.
2. Lava las lechugas y los pensamientos con extremo cuidado con la ayuda de un pañito húmedo.
3. Pon a reducir a fuego bajo el jugo de naranja en una cacerola hasta que solamente quede una onza, agrega el contenido de las maracuyás y sazona con sal y pimienta.
4. Fríe la langosta y corta en porciones, acompaña con las lechugas y la vinagreta de maracuyás.

CHEF
JUAN CARLOS BONILLA

MAGRE DE CANARD

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 2:00
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: UNA PORCIÓN

INGREDIENTES:

Una pechuga de pato.
1/2 raja de jengibre.
2 dientes de ajo.
Un chile pimiento.
Una cebolla.
Una zanahoria.
1/2 berenjena grande.
1/2 *zuchinni*.
1/2 libra de tamarindo natural.
Chile chipotle al gusto.
1/2 taza arroz arbóreo cocido en sal.
6 onzas de hinojo.
8 onzas de queso *feta*.
Tomillo al gusto.
Un tomate.
Una cucharada de aceite de oliva.
4 cucharadas de harina suave.
4 cucharadas de miga de pan.
Un huevo batido.

PROCEDIMIENTO

1. Sazona con sal y pimienta la pechuga de pato. Fríela primero por el lado de la piel en una sartén plana, y luego por el otro lado (aproximadamente tres minutos de cada lado).
2. Pon al horno por cinco minutos a 380° F. Déjala reposar por espacio de tres minutos y córtala en rodajas de mediano grosor.
3. Para la salsa corta en cubos grandes la zanahoria, la mitad de la cebolla y el chile pimiento, agrega el jengibre y ajo; fríelos y vierte el tamarindo natural.
4. Añade cuatro tazas de agua a la preparación y con la ayuda de una cuchara de madera disuelve el tamarindo. Deja hervir a fuego medio por espacio de 45 minutos a una hora y media y termina con un toque de chipotle a su gusto.
5. Para la guarnición rebana finamente media berenjena, el resto de la cebolla, un tomate y medio *zuchinni*. Luego intercalando colores colócalos unos encima de los otros tratando de formar gradas. Sazona con sal, pimienta, aceite de oliva y tomillo y hornea el *tian* * a 300° F por 15 ó 20 minutos.
6. Corta muy finamente en julianas el puerro y fríelo con aceite de oliva, sal y pimienta. Con el arroz arbóreo cocido forma pequeñas bolitas, haz un hoyo en el centro de la pelotita, rellénalo con hinojo y queso *feta*. Cerciórate de que tenga suficiente consistencia y que no se rompa. Déjala reposar en el *freezer* por una hora y luego empánizela con harina, huevo y miga de pan.
7. Dispón las lascas de pato, forma un rollo junto a los vegetales y luego ábrelos por un extremo, como formando una rosa, fríe los *arancinis* ** y ubícalos con soporte para su flor, coloca a un costado el pato y baña la pechuga y los *arancinis*.

* *Tian* es el nombre de la guarnición formada por los vegetales y que en este caso tienen forma de flor.
** *Arancinis* de riso, es el nombre italiano que se les da a las bolitas de arroz tipo *risotto* que van como acompañamiento.

PANACOTA DE PISTACHO

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: UNA PORCIÓN

INGREDIENTES:

2 tazas de crema de leche (dividida en dos partes).
5 cucharadas de azúcar.
Una cucharada de mantequilla.
Una cucharadita de vainilla líquida.
Una cucharada de gelatina.
Una onza pistachos sin sal, pelados y molidos.

PROCEDIMIENTO

1. Pon a fuego medio una taza de crema con la mantequilla y el azúcar.
2. Una vez ha hervido retírala del fuego y añádele la gelatina hidratada, la vainilla y el pistacho. Deja en refrigeración.
3. Cuando empiece a a cuajar, agrega la otra mitad de crema ya batida y mezcla, hasta homogenizar. Colocada dentro de moldes individuales para enfriar.
4. Una vez frío desmolda y sirve decorado con salsa de vainilla, chocolate y crema batida.

CHEF
FABIOLA PEREIRA

HOTEL REAL INTERCONTINENTAL GUATEMALA,
14 CALLE 2-51, ZONA 10, CIUDAD DE GUATEMALA,
TELÉFONO (502) 2379-4552.

La mejor receta para su cocina...

La cocina es un lugar tan importante en su casa que merece darle el distinguido toque de nuestros azulejos decorativos, fina grifería y lavatrastos.

• Santa Ana Tels.: 2441-3075, 2441-2043
• San Salvador Tels.: 2260-4910 al 17
• San Miguel Tels.: 2667-7037, 2667-7534

Megacentro Cerámico Opciones
Embellece su ambiente

Apetitosos desayunos

El tradicional desayuno, además de típico, puede inclinarse por delicias europeas como las que te presentamos y una rica bebida con champán.

TOSTADAS FRANCESAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

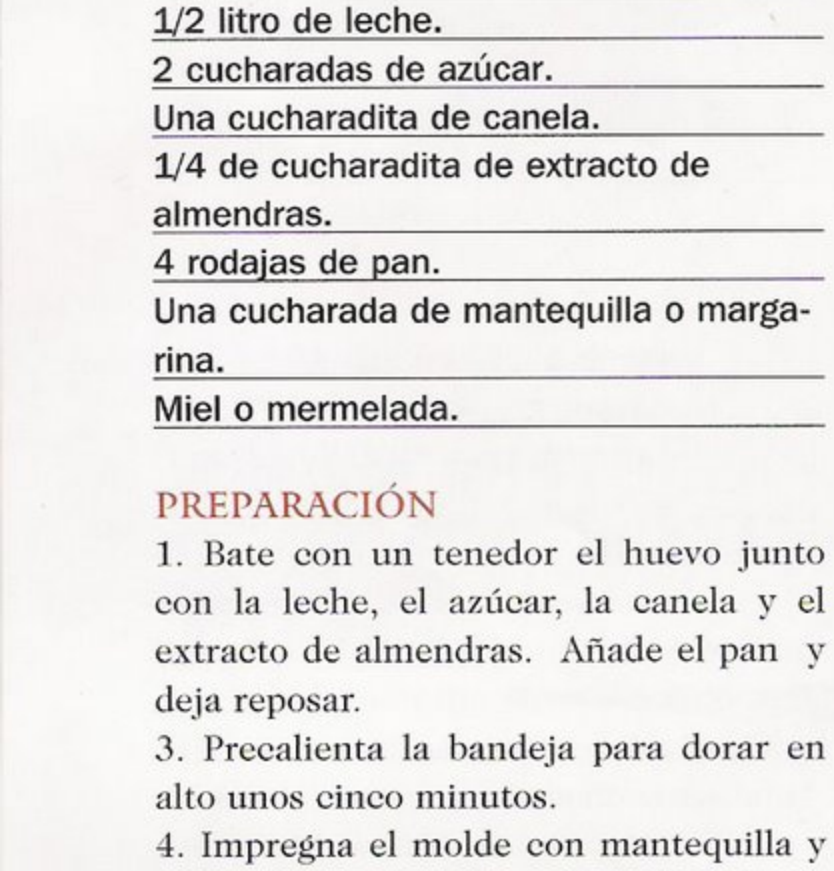
RINDE PARA DOS PERSONAS

INGREDIENTES:

- Un huevo.
- 1/2 litro de leche.
- 2 cucharadas de azúcar.
- Una cucharadita de canela.
- 1/4 de cucharadita de extracto de almendras.
- 4 rodajas de pan.
- Una cucharada de mantequilla o margarina.
- Miel o mermelada.

PREPARACIÓN

1. Bate con un tenedor el huevo junto con la leche, el azúcar, la canela y el extracto de almendras. Añade el pan y deja reposar.
3. Precalienta la bandeja para dorar en alto unos cinco minutos.
4. Impregna el molde con mantequilla y coloca las piezas de pan. Cuécelas a fuego alto por un minuto, voltea y cuece por un minuto y medio o hasta que la mezcla esté seca. Sirve con miel o mermelada.



QUICHÉ LORAINE

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RINDE PARA OCHO PORCIONES.

INGREDIENTES:

- Masa para *pie* (puede ser tipo hojaldre o de manteca).
- 2 lascas de tocino.
- 1/2 cebolla picada.
- Una cucharada de crema.
- 2 huevos.
- Hongos.
- Queso *emmental* rallado.

PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno. Coloca la masa de tarta previamente extendida en un molde y hornea por 10 ó 15 minutos a 360 grados centígrados.
2. Mezcla bien los huevos y agrega la crema. Sazona con sal al gusto.
3. En una sartén sofríe el tocino e incorpora a la mezcla anterior. Viértela sobre la masa y rocía con el queso rallado.
4. Hornea a la misma temperatura de veinte a treinta minutos.

CHEF
DOMINGO RODRÍGUEZ

HUEVOS A LA FLORENTINA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

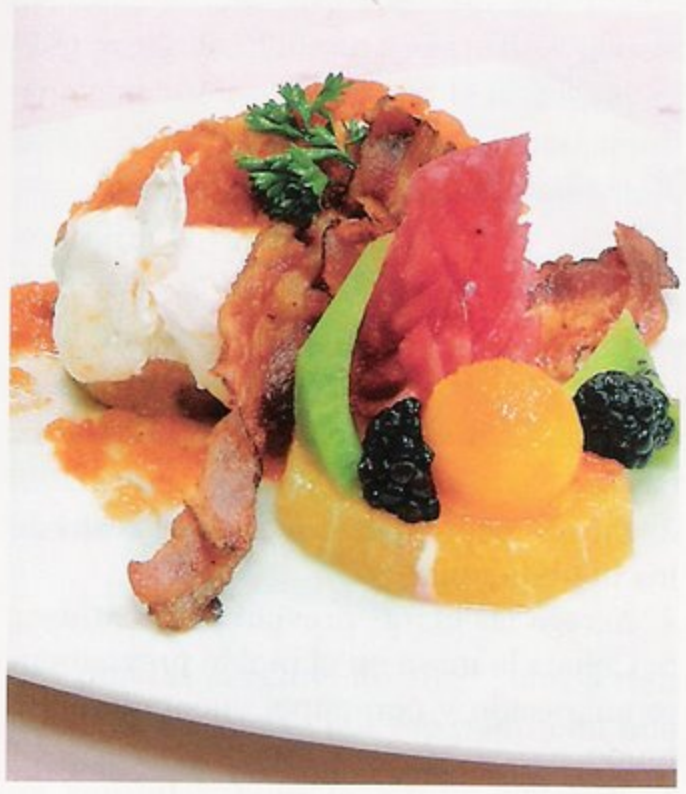
RINDE PARA DOS PERSONAS

INGREDIENTES:

- 2 huevos.
- 4 lascas de tocino.
- 4 cucharadas de salsa holandesa.
- 4 espárragos.
- 1/2 taza de crema.
- Sal y pimienta.

PREPARACIÓN

1. Cuece los espárragos enteros, de preferencia al vapor. Escúrrelos y manténlos calientes.
3. Calienta la salsa holandesa con la crema.
4. Escalfa (echar en agua hirviendo los huevos sin cáscara) los huevos en agua.
5. Coloca las espárragos en una fuente, pon los huevos encima y baña con la salsa.
6. Sirve caliente. Se puede servir individualmente sobre tostadas de pan de molde a razón de un huevo por persona.



HUEVOS MOTULEÑOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RINDE PARA UNA PERSONA

INGREDIENTES:

- 2 huevos.
- Una lasca de jamón cocido.
- Una lasca de queso *mozzarella*.
- Queso fresco.
- Una rodaja de plátano.
- Una taza de frijol en pasta.
- 4 tortillas de maíz para tacos.
- Una cebolla pequeña.
- Salsa ranchera.
- Aceite para freír.
- Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Fríe las tortillas hasta que se doren y escúrrelas en papel absorbente.
2. Fríe los huevos sin revolver (cuidando de que no queden muy extendidos) al gusto.
3. En un plato coloca dos tortillas fritas. Unta con la pasta de frijol y coloca dos huevos encima. Extienda sobre ellos el jamón y el queso cortado en cuadritos y baña con la salsa de tomate.

PARA LA SALSA DE TOMATE

Corta los tomates en cuadritos y pon a saltearlos en una sartén con poquito aceite hasta que se reduzcan a la mitad. Corta media cebolla en cuadritos y fríela con un trozo de chile habanero. Cuando a los tomates se les evapore lo más posible el agua y estén consistentes incorpora la cebolla y el chile. Sazona al gusto.

HUEVOS POCHADOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RINDE PARA DOS PERSONAS

INGREDIENTES:

- 2 huevos.
- 4 lascas de tocino picado.
- 2 cucharadas de vinagre.
- Una cucharada de aceite de oliva.
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra.
- Una cucharada de vino tinto.
- Rodajas de plátano frito.
- Una lechuga.
- Salsa ranchera.

PREPARACIÓN

1. En una sartén poco profunda pon a hervir agua. Reduce el fuego y agrega los huevos. Uno a la vez y cuece hasta que cuajen las claras.
2. Acomoda una cama de lechuga en dos platos. Pon encima un huevo y esparce el tocino.
3. En un tazón pequeño mezcla el vinagre, el aceite, la pimienta y el vino. Vierte sobre los huevos y sirve inmediatamente. Acompaña con la salsa ranchera y plátanos fritos.

CHEF DOMINGO RODRÍGUEZ, HOTEL *HILTON PRINCESS*, ZONA ROSA, TELEFONO 2268-4450. DECORACIÓN DE FESTIVAL, ACCESORIOS PARA FIESTA. TELÉFONO 2263-7306.
FOTOS: JUAN CARLOS QUINTERO.

TAMAL DE ELOTE

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RINDE PARA 40 UNIDADES

INGREDIENTES:

25 elotes.
2 libras de azúcar (opcional).
3 libras de margarina.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Destusa cada elote. Reserva las tusas más grandes para envolver.
2. Raspa muy fino los granos de elote. Agrega a esta pasta la margarina derretida, el azúcar y la sal y mezcla suavemente.
3. Con una cuchara grande coloca una porción de la mezcla en las hojas que se han reservado. Dobla la punta de la hoja y en la parte que quedó descubierta coloque la otra hoja para cerrar el tamal.
4. Coloca en una olla ordenadamente los tamales y cúbrelos con agua.
5. Cocina 30 minutos o hasta que la hoja se torne amarillenta.

RECETAS DE TEOKAL RECEPCIÓN. CALLE 2 Nº 17. CALLE LOMA LINDA, COLONIA ESCALÓN. TELÉFONO 2245-5249. FOTOS: JUAN CARLOS QUINTERO.

QUESADILLA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RINDE PARA SEIS A OCHO PORCIONES

INGREDIENTES:

2 tazas de azúcar.
2 tazas de harina de arroz.
1/2 margarina derretida.
Una taza de leche.
2 tazas de queso fresco.
4 huevos.
Ajonjolí para espolvorear.

PREPARACIÓN

1. Bate las claras a punto de nieve.
2. Agrega media taza de azúcar.
3. En un tazón aparte mezcla el resto de los ingredientes.
4. Agrega las claras previamente batidas.
5. Coloca la masa en el molde previamente engrasado y con papel encerado en el fondo.
6. Espolvorea con ajonjolí y hornea en 350 grados centígrados por 30 minutos.

RECETA DE GALLETA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RINDE PARA SEIS GALLETAS

INGREDIENTES:

1/2 libra de mantequilla.
Una taza de azúcar.
Un huevo.
4 tazas de harina.
Vainilla.

PROCEDIMIENTO

1. Crema la mantequilla y agrega el huevo y el azúcar, mezclando bien.
3. Incorpora la harina y la vainilla, sigue batiendo hasta conseguir una masa más o menos espesa.
4. Estira bien la masa y corta las figuras a tu gusto. Hornea a 200 grados centígrados durante 20 minutos.

RECETA DE *SWEET'S*, EL PALACIO DE LOS POSTRES, SUCURSAL ESCALÓN. TELÉFONO 2298-9600. FOTOS: JULIO CÉSAR AVILÉS.

MIMOSA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RINDE PARA UNA PERSONA

INGREDIENTES:

Una onza de champán.
Una cucharadita de granadina.
Una onza de jugo de naranja.
1/2 onza de *Cointreau*.

PROCEDIMIENTO

1. Coloca todos los ingredientes en un vaso mezclador con hielo.
2. Sirve sobre una copa.

PREPARADO POR TÉCNICA MERCEDES GALDÁMEZ. DOCENTE DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS ITCA. TELÉFONO 2241-4822. FOTO: SANDRO STIVELLA.

Color y diversión

PARA QUE SEA TODO UN ÉXITO TU PIÑATA BASTA CON PLANIFICARLA CON SUFICIENTE ANTELACIÓN.

Así se trate de que los chiquitines simplemente se la pasen bien o de una sofisticada celebración para los de seis años o hasta de una fiesta nocturna para los mayorcitos.

Si tú te encargarás de la organización toma el tiempo suficiente para planificar cada detalle. Si puedes busca la ayuda de expertas en organización o de una mamá bien experimentada en estas artes y podrás simplemente esperar a que la fecha llegue.

Dos o tres semanas antes —como mínimo— define el lugar y tema de celebración, así como el tiempo que durará y número de invitados. Recuerda que cuantos menos sean, mejor los atenderás.

Si se desarrollará en un restaurante, la reservación sí debes hacerla con mucha antelación. En algunos lugares incluso hasta un año antes.

LA COMIDA

Las piñatas abren el apetito y despiertan la sed de los niños, por eso piensa en una variedad de boquitas saladas y dulces; incluye también opciones frías y calientes y procura que sea atractiva en cuanto a colores y diseños.

Para los más chiquitos piensa en alimentos que se puedan sujetar fácilmente, que no se deshagan ni se peguen en las manos. Cuida asimismo de servirla en recipientes resistentes.

Una vez elegido el menú haz una lista de tareas a realizar, tanto de las que puedes iniciar pronto como de las que se harán el día de la piñata.

DECORACIÓN

Obviamente el festejado tiene que ver mucho en el tema de la piñata, la que generalmente gira en torno a su dibujo animado o película favorita. Elige un sitio bien delimitado en donde los niños se desenvolverán; esto te ayuda incluso con las animaciones, sea que tú lo hagas o que contrates a un payaso.

PARA PRINCESITAS

PRESUPUESTO BÁSICO

El tema de la piñata dependerá en gran medida del presupuesto disponible; partiendo de ahí elige cuidadosamente cómo completarás el festín.

Personajes variados	$45
Pizzitas	$46 (100 unidades)
Minihamburguesas	$1.10 c/u.
Foccacia	$1.50 c/u.
Paletas	$0.75 ctvs.
Sorbetes	$50 (100 unidades)
Algodón	$50 (75 unidades)
Palomitas de maíz	$50 (100 bolsitas)
Hot dog	$1.25 c/u.
Pupusas	$0.25 ctvs. c/u.
Saltarines	$50
Carrusel	$50
Payasos	$50
Piñatas	$8
Títeres	$100

El personaje de *Hello Kitty* transformado en un dulce sabor, una torta de vainilla rellena de caramelo y malvaviscos. Ideal para un grupo de 75 personas. Lo acompaña el centro de mesa elaborado en deliciosas galletas de figuras. El Turrón, teléfonos 2229-7898 y 7005-5934.

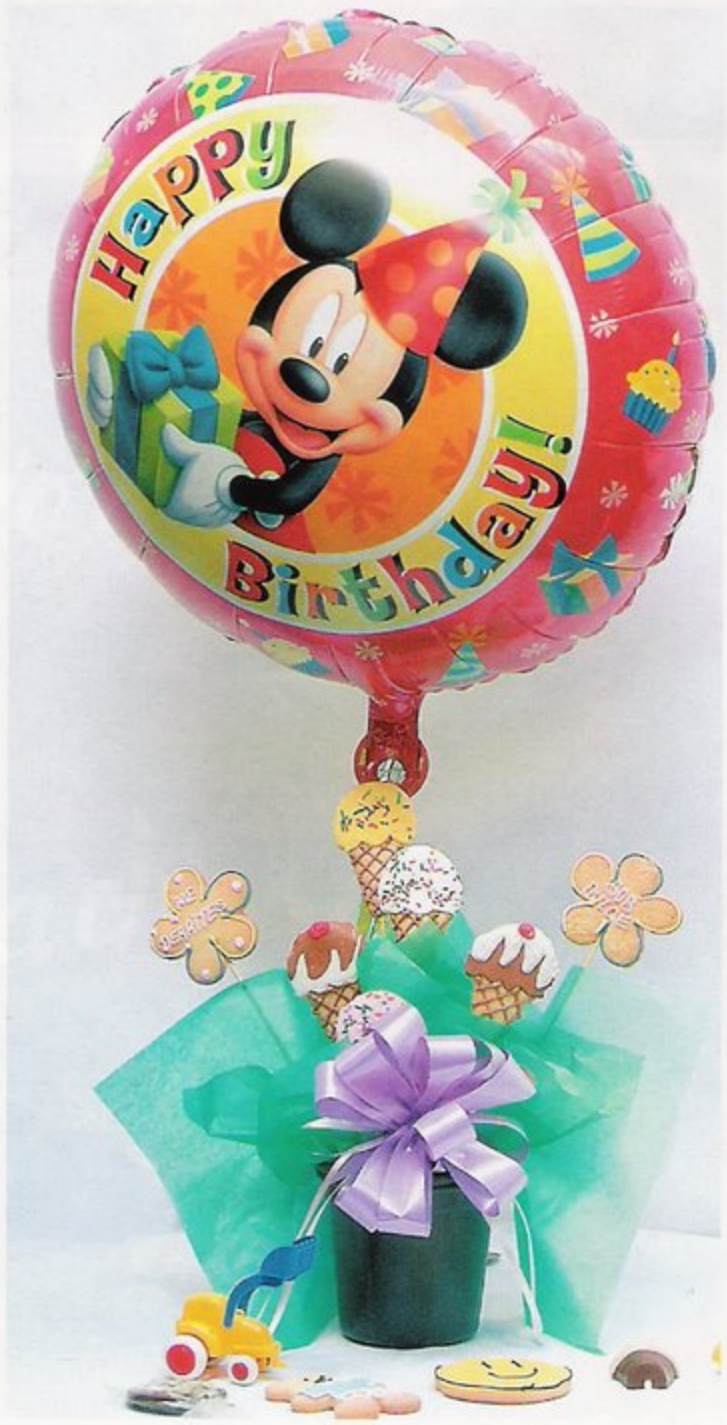
La tradicional *Hello Kitty* con los datos impresos para la fiesta.
Floricienta impresa en la tarjeta de invitación.
Y por último el juguetón y atrevido *Nemo.*

Botón personalizado $1.25 c/u.
Relojes para ambos sexos $2.50 c/u.
Tarjetas y recuerdos de Fantasía, teléfono 2219-8884.

PERSONAJES ANIMADOS

Montaje de mesas de Fantasía.
Información 2219-8884 y 7798-3504.

Globos (variedad de precios) y los carritos ($1.75 hasta $13) son de diferentes precios. Mayor información en *Shaw's Hallmark* , C. C. Basilea.



GALLETAS DE AZÚCAR

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RINDE TRES DOCENAS APROXIMADAMENTE

INGREDIENTES:

2 1/2 tazas de harina.
Una cucharadita de polvo de hornear.
1/2 cucharadita de sal.
1 1/2 barra de mantequilla suavizada.
Una taza de azúcar.
2 huevos.
1 3/4 cucharadita de vainilla.

PARA EL GLASEADO

3 tazas de azúcar *glass.*
1/4 taza de mantequilla suave.
Una cucharadita de vainilla.
2 cucharadas de leche.

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 350° C. Mezcla la harina, el polvo de hornear y la sal.
2. En otro recipiente bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una consistencia esponjosa. Añade los huevos uno por uno y continúa batiendo hasta integrar bien y agrega la vainilla.
3. Gradualmente integra la harina y continúa batiendo hasta formar una mezcla homogénea.
4. Divide la masa en dos partes, cubre cada una con filme de plástico y deja enfriar durante tres horas.
5. Luego extiende la masa en una superficie plana y ligeramente enharinada; con un rodillo baja su grosor hasta dejarla como de 1/4 de pulgada. Luego corta la masa con el molde de tu elección.
6. Hornea por unos 10 minutos hasta que obtenga un color caramelo claro.
7. Mezcla los ingredientes para el *glass,* menos la leche; bate a velocidad baja, agrega la leche y bate hasta obtener la consistencia deseada.
8. Decora las galletas a tu gusto.

PINCHOS MULTICOLORES

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

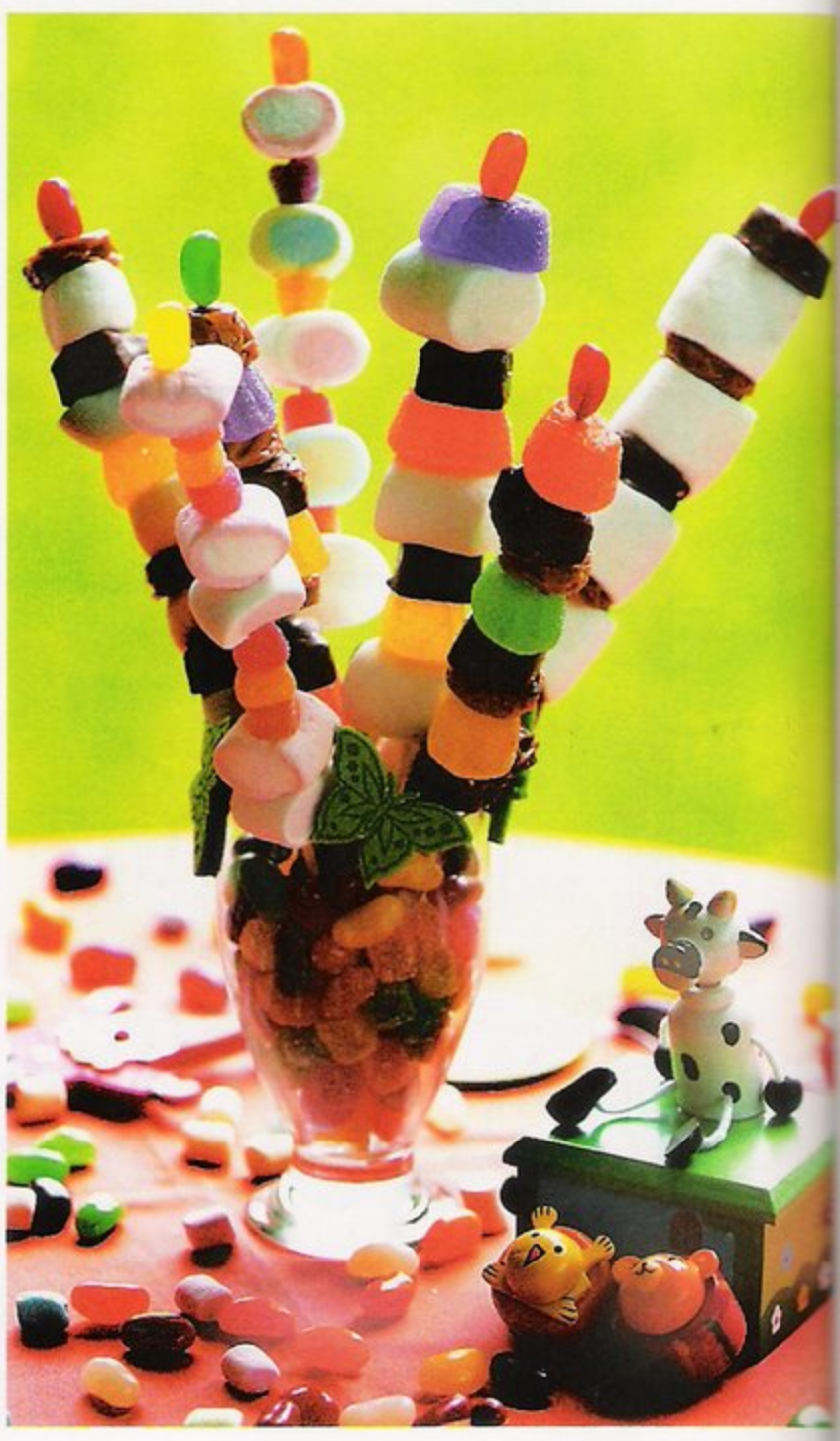
RINDE PARA DOCE PINCHOS

INGREDIENTES:

Una bolsa de malvaviscos de colores (o dos de diferentes tamaños).
Una bolsa mediana de gomitas.
Una bolsa mediana de *toffees.*
Un paquete o bolsa de chocolates.
Un paquete de palillos de madera.
Una bolsa de "frijolitos" o el dulce de tu elección.

PROCEDIMIENTO

Inserta en los palitos de madera los dulces en el orden que prefieras. Solamente procura alternar los colores para hacerlos más llamativos.



EMPAREDADOS DIVERTIDOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RINDE 24 UNIDADES

INGREDIENTES:

Un paquete grande de pan de caja.
14 onzas de queso crema.
Un paquete de 12 unidades de queso tipo "americano".
Una libra de jamón.

PROCEDIMIENTO

1. Forma los emparedados de la manera tradicional.
2. Con moldes forma las figuras que desees.
3. Otra opción es que los enrolles o formes triángulos o cuadrados. Juega con tu imaginación y realiza tus propias creaciones.
4. Decora cada uno como más te guste.

BROWNIES FESTIVOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

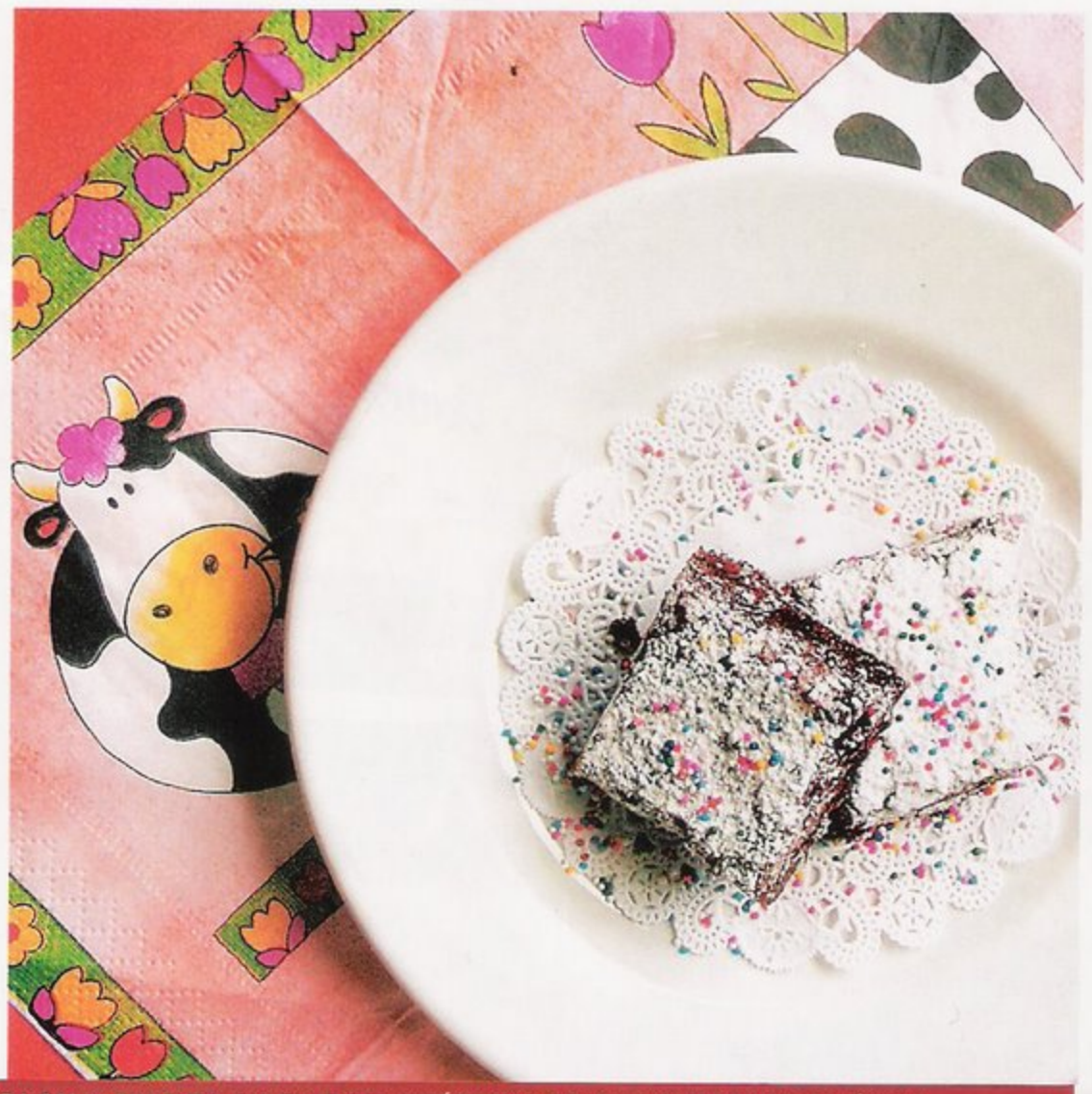
RINDE 28 UNIDADES

INGREDIENTES:

2 barras de mantequilla.
4 onzas de chocolate sin azúcar.
4 huevos.
Una taza de azúcar refinada.
Una taza de harina.
Una cucharadita de vainilla.

PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno a 350° C. Aplica mantequilla y harina a un molde de 9x13 pulgadas aproximadamente.
2. Derrite el chocolate con las dos barras de mantequilla a baño María y deja enfriar.
3. Bate los huevos hasta obtener una consistencia esponjosa y de color amarillo pálido; agrega la vainilla y mezcla. Agrega el chocolate e integra todo con movimientos envolventes.
4. Procede a cernir la harina e integra suavemente a la preparación anterior. Es imprescindible que realices movimientos suaves. Luego la viertes en el molde y hornea por 25 minutos. Deja reposar y enfriar antes de cortar.



RECETAS DE CLAUDIA ESCOBAR Y ALEXIA LLACH DE CHAMORRO, PARA SAL Y PIMIENTA. BULEVAR DEL HIPÓDROMO, COLONIA SAN BENITO. TELÉFONO 2263-8005. ACCESORIOS CORTESÍA DE PÓRTICO COSAS DE CASA, SUCURSAL GALERÍAS ESCALÓN.

Juego divertido: la tarjeta te permite jugar mientras te enteras de la fiesta. Encuentra el camino al globo o al payaso.

ORIGINALES Y COLORIDAS

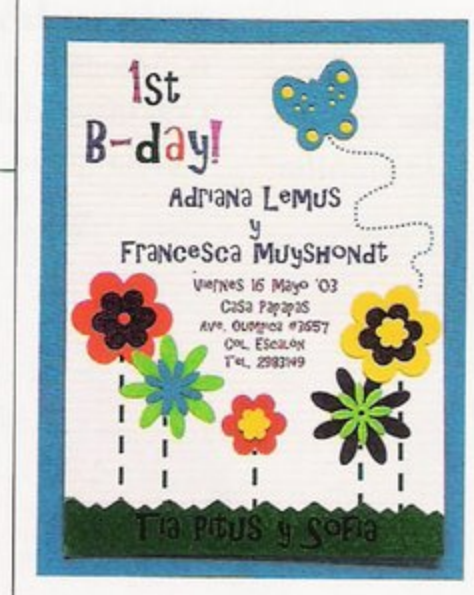
Arco iris de listones y animales con ojos en alto relieve.

Sobre aqua con tarjeta en diseños de comida rápida.

Colgante rojo con listones para que la cuelgues en la puerta de tu cuarto; ideal para que no olvides el festejo.

Sobre naranja de flores y botones con su tarjeta en lila.

Cajita lila con tarjeta en forma de rompecabezas para que cada invitado se entretenga armando. Al frente de la caja lleva el nombre del invitado.



La naturaleza hecha tarjeta: diseño sin sobre con flores evocando un jardín. Las flores están cortadas y pegadas a mano.

Búscalas en *D'tails,* Todo tipo de tarjetas. Calle La Reforma #201, colonia San Benito. Teléfono 2298-8356. Email: *dtailscards@yahoo.com.*

En forma de separador con listón rosa y detalle de flores. Elaborada en papel "laid".

Práctica y útil cajita de madera con barquitos que incluye tarjeta y rercuerdo.

En atractivo diseño de paleta.

Mayor información en *Cards & Crafts.* Teléfonos: 2263-2276/ 2263-7259. Email: *cardscrafts4you@yahoo.com*

QUEIQUITOS DE CHOCOLATE

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1:30
GRADO DE DIFICULTAD:

RINDE 12 UNIDADES

INGREDIENTES:

1/2 taza de cocoa.
1 1/2 taza de harina.
Una cucharadita de bicarbonato.
Una taza de azúcar.
1/2 cucharadita de sal.
1/4 taza más 1 cucharada de aceite.
Una cucharada de vinagre casero.
Una cucharadita de vainilla.
Una taza de agua.
12 moldes corrugados.
Un molde para queiquitos.

PARA EL TURRÓN

1/2 taza de agua.
1/2 taza de azúcar.
2 claras de huevo.
Un limón.
Una cucharada de vianilla.

PROCEDIMIENTO

1. Cierne todos los ingredientes secos, todos al mismo tiempo. Luego les agregas el azúcar, el aceite, el vinagre y la vainilla. Por último, el agua. Mezcla manualmente haciendo cierta presión para evitar que se formen grumos.
2. Coloca los moldes corrugados sobre el molde más grande y en cada uno viertes aproximadamente 1/4 de taza de la mezcla anterior. Procura que en cada corrugado quede libre una pulgada para dejar espacio al crecimiento de la masa.
3. Hornea a 325° C por unos 15 ó 20 minutos.
4. Para el turrón, en una olla agrega simultáneamente el agua y el azúcar; cocina a fuego mediano, sin mover, durante 10 minutos aproximadamente. Las burbujas deberán tornarse espesas, en este momento toma con tu dedo un poquito de la mezcla, apoya un segundo dedo en el primero y estira (esto se conoce como punto de hebra). Si la mezcla se estira significa que está lista. Apaga el fuego y agrega unas tres o cuatro gotas de limón.
5. Separa las claras y bátelas a punto de nieve. Debe verse brillosa. Agrega la miel mientras la mezcla de azúcar y agua todavía esté caliente; integra también la vainilla, las claras batidas y a máxima velocidad mezcla todo hasta que esté totalmente frío y en consistencia de nieve.
6. Agrega al turrón el color de tu preferencia. Con la ayuda de una manga agrega el turrón a cada queiquito.

FIESTA TROPICAL

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RINDE PARA CINCO PERSONAS

INGREDIENTES:

- 3 mangos maduros medianos.
- 24 onzas de jugo de naranja.
- 3 maracuyás.
- 6 cucharadas de azúcar.

PROCEDIMIENTO

1. Corta y licua los maracuyá y cuela.
2. Retira la cáscara de los mangos y corta en trozos, intégralos al maracuyá licuado y también el jugo de naranja.
3. Licua hasta que todo se integre bien. Sírvelo con suficiente hielo picado.

RECETAS DE *SHAKE JUICE & CAKE*, 3ª CALLE PONIENTE #5254, URBANIZACIÓN LOMAS VERDES, COLONIA ESCALÓN, UNA CUADRA ARRIBA DE TEXACO MASFERRER. TELÉFONO 2263-4533.

GALLETAS FESTIVAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1:30
GRADO DE DIFICULTAD:

RINDE 24 UNIDADES

INGREDIENTES:

- 1/2 taza de mantequilla o margarina suavizada. *
- 1/3 taza de azúcar.
- 1/3 taza de azúcar morena compactada.
- Un huevo.
- Una cucharada de agua.
- 1/2 cucharadita de vianilla.
- 1 1/4 taza de harina.
- 1/2 cucharadita de bicarbonato.
- 1/4 cucharadita de sal.
- Una taza de semilla de marañón tostado y picado.
- Una taza de chocolates "M&m".
- Una taza de chispitas de chocolate o chocolate picado.

* Retírala de la refrigerador media hora antes de usarla.

PROCEDIMIENTO

1. Bate a velocidad mediana la margarina y los dos tipos de azúcar hasta que esté esponjoso. Deberá adquirir un color más claro.
2. Agrega el huevo, la vainilla y el agua; bate bien para integrar todos los ingredientes. Continúa con la harina, el bicarbonato y la sal batiendo a velocidad media.
3. Con la ayuda de una paleta de madera integra y mezcla las semillas de marañón y las chispas de chocolate. Refrigera por una hora.
4. Retira la mezcla de la nevera y con las manos elabora bolitas de aproximadamente 1/4 de onza cada una. Luego aplástalas con una superficie plana para formar los círculos y distribuye en cada una los chocolates "M&m".
5. Por último hornea a 325° C por 10 ó 15 minutos. Deja enfriar.

Opciones de compra. En estos lugares encontrarás desde los desechables hasta los recuerdos.

Vandisa. Decoraciones, accesorios, piñatas y dulces, saltarines, pintacaritas, *cakes*, palomitas y algodones, minutas, payasos y personajes. Avenida Olímpica, Pasaje 5 #3845, colonia Escalón. Teléfono 2298-2822.

Buena idea. Productos de decoraciones con globos, artículos para carnaval y arte en durapax. Teléfono 2273-4332. Avenida Albert Einstein, condominio Lomas de San Francisco #4, entre Torre Cuscatlán y Construmarket.

All 4 party. Variedad de artículos para cada tipo de fiesta. Desechables con los motivos de sus personajes preferidos. Adornos, vejigas, recuerdos, centros de mesa y más. Paseo General Escalón, frente a Restaurante El Bodegón. Teléfono 2263-1713.

Payaso Calambrín. Teléfonos 2230-0960 y 7877-2136.

Montaje de fantasía.

Payaso relleno de caramelo con malvaviscos, regalitos de dulce y caritas de payaso en galletas, en pasta fondant. Rinde 80 porciones ($85). De *Elsy's Cake*.

La primera comunión

LA PRIMERA COMUNIÓN ES UNA FIESTA DE IMPORTANCIA ESPIRITUAL QUE SIEMPRE ES GRATO FESTEJAR EN FAMILIA Y AMIGOS. PREPARAR ESTA REUNIÓN LLEVA SU TIEMPO. UNA COMBINACIÓN ENTRE FLORES, PAPELES Y GALLETAS, CADA UNA ACORDE CON LA OCASIÓN.

A la izquierda, centro de mesa con flores *shasta* de colores, con espigas, manzanas y uvas. Arriba, servilletas con detalles de perlas artificiales entrelazadas y cruz de migajón. De Casa Leblon.

Decoración sutil conformada por centro de mesa con ángel de metal y corona de rosas en una base de hojas de gardenia y gemela. La mantelería es blanca con *shantung* celeste y un sobremantel de organza. De Jorge Hernández.

DECORACION DE MIGUEL VALENCIA, CASA LEBLON, COLONIA LIBERTAD, CALLE JOSÉ MATÍAS DELGADO, PASAJE ARGENTINA #7. TELÉFONOS 2502-7762 Y 2274-5355. MANTELERÍA DE ALQUILERES *PLATINIUM*, TELÉFONO 2284-3770 / JORGE HERNÁNDEZ. TELÉFONO 2263-3163.

Mantelería en blanco con cubremantel en delicada tela *marquiset* de suave caída. Las sillas también están vestidas de blanco, la laza se coloca en sillas intercaladas para indicar el sitio de las mamás y sin laza son las sillas de los papás. Se colocaron dos juegos de cubiertos porque en este tipo de eventos casi siempre se sirve fruta.

El centro de mesa con base de follajes diversos con frutas en tonos verdes, flores como gerbera, cartucho y agapantos, además de delicada presencia de florecillas blancas y flor de trigo.

CONSEJO

No es recomendable usar nardos y azucenas para los banquetes, ya que sus intensos olores compiten con el aroma de los alimentos.

MONTAJE DE CASA SANTO DOMINGO, HOTEL Y MUSEO, 3ª CALLE ORIENTE #28, ANTIGUA GUATEMALA, GUATEMALA, TELÉFONOS (502) 7820-1220 Y 7820-1222, DIRECCIÓN ELECTRÓNICA: DOMINGORESERVAS@INTELNET.NET.GT. FOTOS:SANDRO STIVELLA.

OTRAS OPCIONES AL CENTRO

Ángel de seda cristal montado en base de madera decorado con listón de organza y flores de filigrana hechas a mano.

DE *LAKSHMY*, CASA DE ARTE. COLONIA JARDINES DE CUSCTLÁN, CALLE L-8, POLÍGONO G-17, CIUDAD MERLIOT. TELÉFONO 2278-0672.

Centro de mesa decorado con galletas con motivo según la ocasión.

DE "GALLETAS DEL CHELE", CALLE FRANCISCO GAVIDIA Y PASAJE UNIÓN #60. TELÉFONO 2263-0842.

En maceta de barro, pintada en tonos lilas contrastados, decorado con flor de papel, listones de organza, hilo de oro y ángel repujado. En la base, papel de china blanco y lila.

DE "LERO LERO CANDELERO", CALLE MARÍA AUXILIADORA, URBANIZACIÓN PALOMO # 1005. TELÉFONO 2226-7158.

DETALLES ESPECIALES

Para esta convivencia espiritual escoge entre las diferentes creaciones el recuerdo apropiado.

Botellas de cristal que contienen agua bendita o aceite de unción.

En madera para la puerta decorado en repujado.

Velas decoradas con listones de organza, flores y *baby*.

DE LERO LERO CANDELERO, CALLE MARÍA AUXILIADORA, URBANIZACIÓN PALOMO # 1005. TELÉFONO 2226-7158.

Galletas de figuras decoradas para primera comunión.

DE GALLETAS DEL CHELE, CALLE FRANCISCO GAVIDIA Y PASAJE UNIÓN #60. TELÉFONO 2263-0842.

Bolsa de cartón decorada con filigrana, ideal para dulces.

DE LAKSHMY, CASA DE ARTE. COLONIA JARDINES DE CUSCATLÁN, CALLE L-8, POLÍGONO G-17, CIUDAD MERLIOT. TELÉFONO 2278-0672.

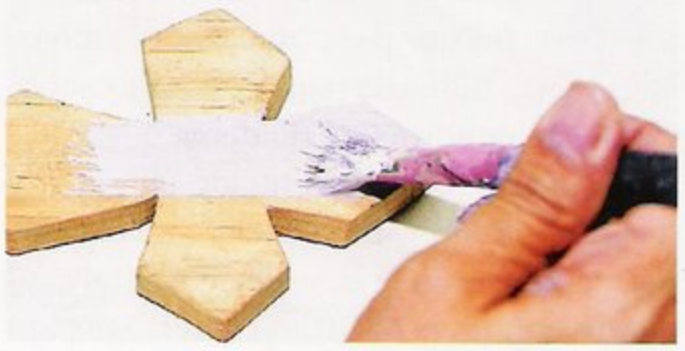
Creatividad en tus manos

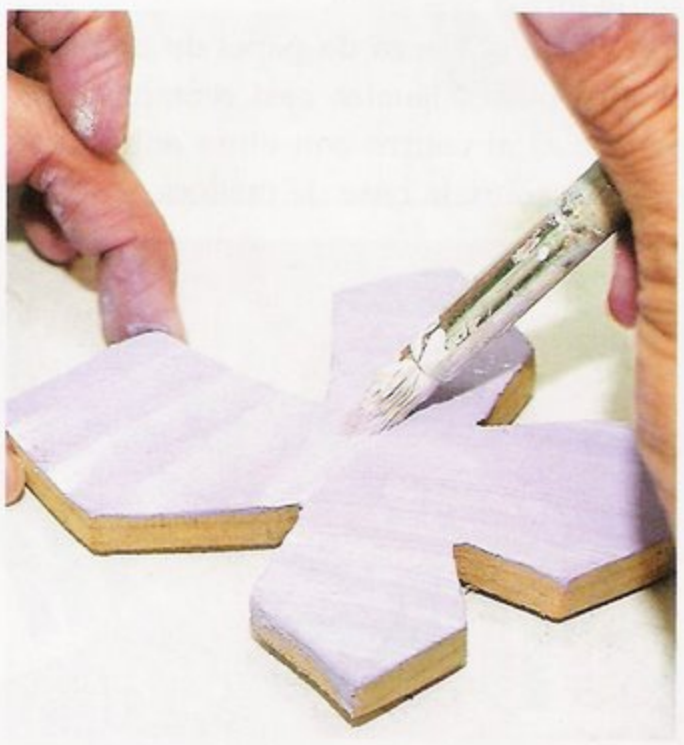
Si quieres involucrarte por completo te presentamos dos buenas opciones para armar.

CRUZ EN MADERA

NECESITARÁS:

Pintura acrílica en tono lila y blanco con base de agua.
Pinceles, entre ellos uno de cerda dura.
Dos yardas de listón de organza en dos tonos de lila.
Una yarda de listón cola de ratón.
Una yarda de hilo de oro.
Un ramito de flores de papel en lila.
Un ramito de ***baby breath***.
Pistola de silicón.





PROCEDIMIENTO

1. Dar el tono lila a la pieza de madera con el acrílico con base de agua hasta que quede parejo. Déjalo secar por unos cinco minutos.
2. Con el pincel de cerda dura colorea con el acrílico blanco en líneas transversales creando como destellos. Déjala secar otros cinco minutos.
3. Haz con los listones una laza y corta el exceso de listón, que no quede estrujada.
4. Pega la laza al centro de la cruz con el silicón; sobre la laza pega el ramito de *baby* y unas tres florecitas de papel.

CREACIÓN DE GUADALUPE LOZANO, DE LERO LERO CANDELERO, CALLE MARÍA AUXILIADORA, URBANIZACIÓN PALOMO # 1005. TELÉFONO 2226-7158.

La mejor receta para su cocina...

La cocina es un lugar tan importante en su casa que merece darle el distinguido toque de nuestros azulejos decorativos, fina grifería y lavatrastos.

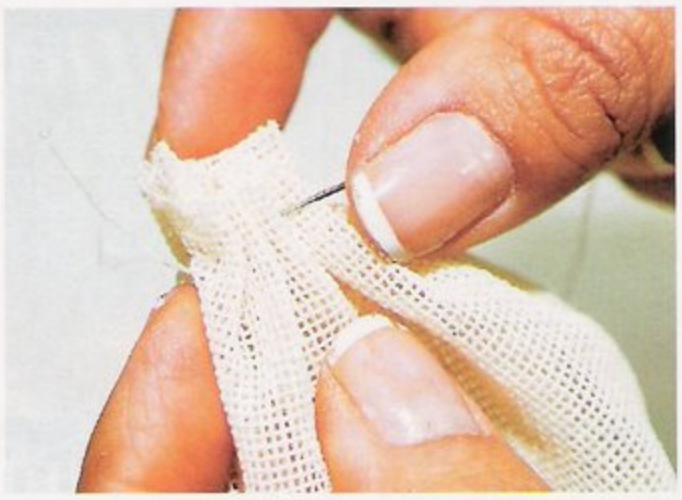
Megacentro Cerámico Opciones
Embellece su ambiente

• Santa Ana Tels.: 2441-3075, 2441-2043
• San Salvador Tels.: 2260-4910 al 17
• San Miguel Tels.: 2667-7037, 2667-7534

CENTRO DE MESA

NECESITARÁS:

Una yarda de tela "rusia".
1/4 tela de manta.
Hilo color perla.
Una yarda de listón color perla.
Una yarda de perlas.
2 yardas de tira bordada en blanco o perla.
Base de madera.
2 pliegos de papel china en blanco.
Un ramito de flores de papel rosadas o beige.
Tijeras.
Pistola de silicón.



PROCEDIMIENTO

1. Corta la tela para el vestido de la muñeca: 60x25 centímetros, y para las mangas, 21x16 centímetros de alto.
2. Con aguja e hilo une lo costados de la tela y frunce uno de los extremos como para formar el cuello del vestido.
3. Pega en el otro extremo un pedazo de tira bordada para decorar la parte de abajo del vestido.
4. Para las mangas cose el costado y frunce ambos extremos.
5. Pega la falda a la base de madera, con la parte fruncida en la punta de la base.
6. Coloca por fuera, en el contorno fruncido, un poco de silicón y pega la otra parte de tira bordada ya fruncida para formar el cuello. Haz una laza con el listón beige y pégala al centro del cuello.
7. Une las mangas al frente y pégalas; en la parte fruncida de las mangas pega unas cuantas flores de papel y sobre éstas una laza hecha con el listón beige.
8. Pega sobre la tira bordada la cabeza, presiona fuerte para que se sostenga. Corta unas flores de papel y pégalas sobre la cabeza en forma de diadema.
9. Para las alas haz un molde en papel y luego recórtalo sobre la tela, ya cortadas pégale las perlas a la orilla y sujétalas al centro con un pedazo de listón beige para darle forma y pégalas.
10. Corta el pliego de papel de china en cuatro partes iguales casi rectangulares, recógelas al centro con cinta adhesiva y pégalas sobre la base de madera.

CREACIONES DE ROXANA DE TOCHES, DE *LAKSHMY*, CASA DE ARTE. COLONIA JARDINES DE CUSCATLÁN, CALLE L-8, POLÍGONO G-17, CIUDAD MERLIOT. TELÉFONO 2278-0672.

Banquete tradicional

Los tamalitos y el café con chocolate han sido parte importante de cualquier "comunión" a través de la historia. El menú continúa siendo bien aceptado.

BANQUETES DE PRIMERA. ALIMENTOS EN COMUNIÓN.

Selecciona de estas opciones el banquete que más te guste. Puedes prepararlos tú misma y celebrar con tu familia una ocasión tan especial.

ENROLLADO DE HUEVO

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(Rendimiento: dos personas)

INGREDIENTES:

- 2 huevos.
- Una cucharada de cebolla.
- Una cucharada de tomate.
- Una cucharada de chile verde.
- Una rebanada de queso tipo "americano".
- Una rebanada de jamón.
- Sal y pimienta al gusto.

PROCEDIMIENTO

1. Bate los huevos y agrega los vegetales finamente picados; sazona con sal y pimienta al gusto.
2. Cuece la mezcla en una sartén precalentada con poca grasa, espera a que se cocine un poco y agrega el jamón y el queso en tiras, dobla los extremos y voltea. Cuece unos segundos más.

Estas delicias forman parte del banquete ofrecido por "Las Cofradías" para esta ocasión tan especial. El menú incluye un tamal de gallina, *omelet* de queso y jamón, frijoles volteados, postre de manzana, pan francés y leche con chocolate.

POSTRE DE MANZANA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1:00
GRADO DE DIFICULTAD:

(RENDIMIENTO: CUATRO PERSONAS)

INGREDIENTES:

- Un paquete de galletas María.
- 1/2 libra de margarina.
- Una taza de azúcar.
- 2 huevos.
- Una taza de leche.
- 2 manzanas.
- 2 cucharadas de azúcar.
- 2 cucharadas de canela.
- 2 cucharadas de maicena.

PROCEDIMIENTO

1. Pela y corta las manzanas y hiérvela en agua con la canela y el azúcar.
2. Aparte tritura las galletas con la margarina, los huevos y la leche hasta lograr una pasta homógenea. Precalienta el horno a 350° C y engrasa un molde; viértele la mezcla y hornea por 40 minutos.
3. Prepara la pasta de maicena y mezcla con el azúcar, la canela y la maicena. Llévala al fuego y remueve constantemente; espera a que tome brillo y retira.
4. Vierte la mezcla anterior sobre la concha horneada, decora con las manzanas, agrega un poquito más de pasta encima y vuelve a hornear por 15 minutos más.

Dos opciones con carne

MENÚ 1

FILETE DE RES

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RENDIMIENTO: DOS PERSONAS)

INGREDIENTES:

Una libra de filete de res.

PARA LA SALSA

Una caja de hongos naturales.
1/2 taza de harina.
1/2 barra de margarina.
1/2 taza de agua.
Sal, consomé y pimienta al gusto.

PROCEDIMIENTO

1. Corta los filetes y sázonalos con sal y pimienta al gusto. Sofríelos en un sartén y reserva.
2. Para la salsa mezcla la harina, la margarina y sazona con sal, consomé y pimienta. Colócala al fuego y espera que hierva; agrega los hongos, déjalos por un minuto y retira del fuego. Baña el filete con la salsa.

TARTA DE FRESA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RENDIMIENTO: CUATRO PERSONAS)

INGREDIENTES:

Un paquete de galletas María.
2 barras de margarina derretida.
Una taza de azúcar.
2 huevos.
Una taza de leche.
1/2 libra de fresas.
2 cucharadas de azúcar.
2 cucharadas de maicena.
2 cucharadas de canela.

PARA LA CREMA PASTELERA

Una taza de leche
1/2 taza de maicena.
4 cucharadas de azúcar.
Una cucharada de vainilla.

PURÉ DE PAPA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RENDIMIENTO: DOS PERSONAS)

INGREDIENTES:

4 papas grandes cocidas.
Una taza de agua.
Sal y margarina al gusto.

PROCEDIMIENTO

Tritura la papa mientras esté caliente y añade la margarina. Sazona con sal y pimienta al gusto. Agrega el agua poco a poco hasta lograr la consistencia que prefieras.

PROCEDIMIENTO

1. Tritura la galleta con la margarina, los huevos y la leche. Precalienta el horno a 350° C, vierte la mezcla en un molde engrasado y hornea por unos 30 minutos.
2. Para la crema pastelera mezcla la leche, el azúcar, la maicena y la vainilla, llévala al fuego y remueve constantemente hasta que tome consistencia. Retira y vierte sobre la concha horneada. Decora con las fresas cortadas.
3. Aparte prepara la pasta de maicena. Mezcla el azúcar con la canela y la maicena, llévala al fuego y remueve constantemente; espera a que tome brillo y viértelo sobre la tarta ya con las fresas.

ENSALADA DE VERDURAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RENDIMIENTO: DOS PERSONAS)

INGREDIENTES:

Una zanahoria en trozos ya cocida.
1/2 libra de ejotes.
Una cebolla pequeña.

PROCEDIMIENTO

1. Hierve los ejotes con una pizca de sal.
2. Saltéalos con margarina y cebolla finamente picada. Incorpora la zanahoria y sirve.

MENÚ 2

QUIRCH DE HONGOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RENDIMIENTO: CUATRO PERSONAS)

INGREDIENTES:

6 huevos.
Una caja de hongos naturales.
Sal y pimienta al gusto.

PARA LA PAPA PERA

4 papas grandes.
1/2 libra de pan molido.
Una taza de harina.
Un huevo batido.

PROCEDIMIENTO

1. Bate los huevos y llévalos al fuego, mézclalos constantemente hasta que cuajen; retira. Lícualos y viértelos en un molde previamente engrasado y hornea a 350° C por 30 minutos.
2. Para la papa pera prepara primero la masa del puré, luego dale la forma y pásala por el harina, luego por el huevo y por último en pan molido y fríe.

ENSALADA DE POLLO

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RENDIMIENTO: DOS PERSONAS)

INGREDIENTES:

Una pechuga de pollo cocida.
1/2 taza de almendra *Slice*.
1/2 taza de pasas.
Mayonesa al gusto.
Una manzana.
1/4 de lechuga.

PROCEDIMIENTO

1. Licua el pollo y córtalo en trozos.
2. Pica la lechuga finamente, mezcla con el pollo y agrega las almendras y la mayonesa.
3. Sázona con sal, pimienta al gusto y unas gotitas de limón.

PASTEL DE LIMÓN

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RENDIMIENTO: CUATRO PERSONAS)

INGREDIENTES:

El zumo de un limón.
La ralladura de un limón.
Una caja pequeña de maicena.
Media taza de azúcar.

PROCEDIMIENTO

1. Prepara la concha igual que la del postre de manzana.
2. Para el relleno mezcla todos los ingredientes, llévalos al fuego, espera que tomen consistencia de poleada y viértela sobre la base de galletas; decora con la ralladura de limón y hornea por otros 15 minutos a 350° C.

RECETAS DE EVELYN DE CASTRO, DE "SU BANQUETE SOBRE RUEDAS", 85ª AVENIDA NORTE Y CALLE EL MIRADOR # 643, COLONIA ESCALÓN. TELÉFONO 2264-6148.

BURRITO DESAYUNO EN SALSA VERDE

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 40 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RENDIMIENTO: CUATRO PERSONAS)

INGREDIENTES:

4 cucharadas de frijoles fritos licuados.
4 huevos grandes batidos levemente.
1/2 cebolla mediana picada.
Una taza de florecitas de brócoli.
1/4 taza de champiñones.
6 onzas de tocino frito picado.
4 onzas de quesillo cortado en cubos.
Una taza de salsa verde.
4 tortillas grandes de harina.
4 cucharadas de mantequilla.
4 cucharaditas de crema.
Sal y pimienta al gusto.

PARA LA SALSA VERDE

1 1/2 taza de tomates verdes cortados en cuartos.
1/4 de chile jalapeño picado sin semillas.
El jugo de medio limón.
2 cucharadas de agua.
1/2 cucharadita de sal.

PROCEDIMIENTO

1. En una sartén grande de teflón vierte dos cucharaditas de mantequilla, agrega la cebolla picada y fríe hasta que esté traslúcida y suave. Incorpora los champiñones, espera un par de minutos y añade el brócoli. Sazona con sal y pimienta y fríe hasta que el brócoli esté *al dente* y con un verde intenso.
2. Agrega el resto de la mantequilla y cuando derrita incorpora los huevos y el tocino; revuelve constantemente, añade el queso, mezcla y retira del fuego.
3. Prepara la salsa mezclando todos los ingredientes, colócalos al fuego y espera a que hierva, retira y reserva.
4. Para armar el burrito coloca en una tortilla de harina, una cucharada de frijoles y extiéndela a lo largo, coloca encima una porción de huevo, dobla los extremos y enrolla. Sírvelo con salsa verde y una cucharadita de crema.
5. Sírvelo caliente, puedes pasarlo 10 segundos por el microondas.

CHOCOLATE Y CAFÉ "AU LAIT"

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

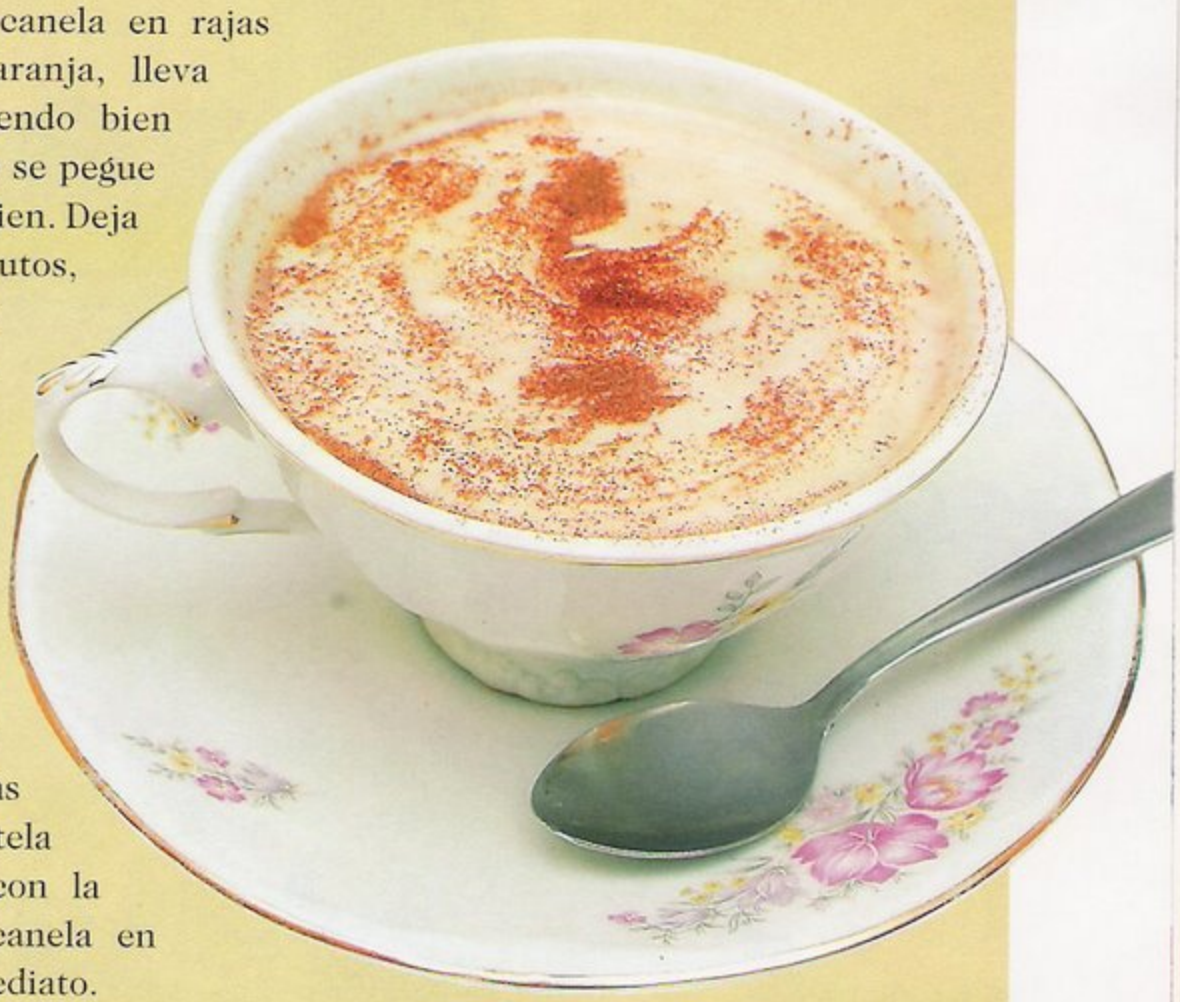
(RENDIMIENTO: DOS PORCIONES)

INGREDIENTES:

1 1/2 taza de leche entera.
2/3 taza de azúcar más una cucharadita.
1/2 taza de cocoa en polvo.
2 rajas de canela.
Una tira de cáscara de naranja.
10 clavos de olor.
2 tazas de café fuerte caliente.
1/4 taza de crema para batir.
Canela en polvo para decorar.

PROCEDIMIENTO

1. En una ollita mezcla la leche, 2/3 taza de azúcar y la cocoa hasta que estén todos los ingredientes bien incorporados. Agrega la canela en rajas y la cáscara de naranja, lleva a ebullición revolviendo bien para que la cocoa no se pegue y el azúcar disuelva bien. Deja hervir por dos minutos, retira del fuego y deja reposar 10 minutos.
2. En un bol mediano bate la crema con la cucharadita de azúcar hasta que espese y forme picos; reserva.
3. Cuela la leche y agrégale las dos tazas de café caliente. Viértela en tazas y decora con la crema batida y la canela en polvo. Sírvelo de inmediato.



RECETAS DE JENNY ZABLAH, DE *PALESTINO'S BAKERY*, ESPECIALISTAS EN COMIDA ÁRABE. RESIDENCIAL VILLA DEL MAR, AVENIDA OLA SUR, 7ª CALLE PONIENTE # 13. TELÉFONO 2288-0562.

De 15 primaveras

AHORA PUEDES ROMPER CON CÁNONES SOBRE CÓMO CELEBRAR TU FIESTA. PUEDE SER MUY EXCÉNTRICA O SIMPLEMENTE DEJAR ATRÁS AL ROSA. SI ES TU ESTILO, SEGURAMENTE TÚ Y TUS AMIGOS LA DISFRUTARÁN.

En la época de las abuelas y aun de las mamás, los 15 años se celebraban con una "fiesta rosa". Todo era color rosa tierno, el vestido, los zapatos, la decoración y hasta el pastel. La comida era un banquete y no podía faltar el valse de Strauss.

Los colores son tan variados y reservan el rosa, en cualquiera de sus tonos — incluso el fucsia— como un acento. La celebración puede ser desde la tradicional reunión familiar hasta la noche de "parranda" donde todos los contemporáneos van más dispuestos a bailar que a comer, pasando por la sobria reunión de amigas alrededor de una tarde de té.

Por ello aquí tienes un menú para cada tipo de reunión. Un menú de plato servido como el elaborado por el Hotel Sheraton Presidente San Salvador y otra opción de Balché; un menú más ligero ideal para un té rosa preparado por "Dulce y salado" y una variedad de bocadillos que resultan fabulosos para una fiesta más informal hechos por "Las gauchitas".

MENÚ 1

Napoleón de tomate y queso *mozzarella*

Tiempo de preparación: 15 minutos
Grado de dificultad:

Rendimiento: cinco personas

INGREDIENTES:

4 tomates medianos para ensalada.
1/2 libra de queso *mozzarella* en rebanadas.
6 cucharadas de mayonesa.
1/2 taza de crema.
2 cucharadas de queso azul.

PROCEDIMIENTO.

1. Lava los tomates y córtalos en rebanadas medianas. Corta el queso *mozzarella* en círculos. Puedes auxiliarte con un molde del mismo diámetro de los tomates.
2. Coloca las rodajas de tomate y de queso, alternándolas hasta formar una torre de cuatro niveles, cuidando de que la última capa sea de queso.
3. Para hacer el aderezo licua la mayonesa, la crema y el queso azul por un minuto; viértete esta mezcla sobre el napoleón de tomate. Si deseas un sabor más intenso incrementa la cantidad de queso azul.

POLLO "CORDÓN BLEU"

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: CUATRO PERSONAS

INGREDIENTES:

2 pechugas de pollo enteras y deshuesadas.
4 onzas de jamón virginia rebanado.
4 onzas de queso *emental*.
1/2 taza de harina para empanizar. *
Sal y pimienta al gusto.
Aceite para freír.

PARA LA SALSA

Una lata de ocho onzas de pimientos rojos.
Una taza de caldo de pollo.
2 cucharadas de mantequilla.
2 cucharadas de harina.
Sal al gusto.

PROCEDIMIENTO

1. Corta las pechugas por la mitad a lo largo. Corta cada mitad de forma que quede un delgado filete sin romper la pieza.
2. Sobre la pechuga extendida coloca el jamón y luego el queso, enrolla y reboza cada rollo en la harina para empanizar.
3. Sujeta cada rollo con palillos y fríe en aceite caliente hasta que tomen un color dorado y escurre el exceso de aceite en papel absorbente.
4. Hornea por 15 minutos a 350° C. Retira los palillos y corta de forma diagonal.
5. Para elaborar la salsa licua los chiles junto con el caldo de pollo. En una cacerola pon a derretir la mantequilla; cuando esté líquida agrega la harina y remueve para evitar grumos. Integra los chiles licuados, sazona con sal y pimienta, cuela y reserva.
6. Para servir, pon una porción de salsa sobre el plato y sobre ella el rollito de pollo, así no se dañará el empanizado.

RECETAS DE MARIO RAMÍREZ, *CHEF* EJECUTIVO, HOTEL SHERATON PRESIDENTE SAN SALVADOR, AVENIDA LA REVOLUCIÓN, COLONIA SAN BENITO, SAN SALVADOR, TELÉFONO (503) 2283-4000.

"MOUSSE" DE MORAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1:00
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: 10 PORCIONES

INGREDIENTES:

Una taza de crema pasteurizada.
2 tazas de crema batida (*chantilly*).
Una libra de moras.
4 onzas de azúcar.
2 cucharadas de gelatina simple.
1/2 cucharada de agua tibia.
Una torta de bizcocho de vainilla.
Jalea de fresa.

PROCEDIMIENTO

1. Para hacer el *couli* de moras, pon al fuego las moras en 1/2 taza de agua, agrégale azúcar y cuece a fuego bajo hasta que espese. Deja enfriar. Luego licua, cuela y reserva.
2. Bate las dos cremas juntas hasta que espesen, agrega el *couli* de moras y mezcla por un minuto más.
3. Aparte disuelve la gelatina en agua tibia y agrega a la mezcla anterior; bate por medio minuto más y listo. Ya tienes el *mousse* de moras.
3. Corta delgadas capas de bizcocho y cubre con jalea de fresa, enróllalo y pon al congelador por tres horas o hasta que esté bien firme. Rebana en lascas finas.
4. En moldes individuales coloca papel encerado y ubica las rodajas de bizcocho con fresa, hasta llenar el fondo del molde. Coloca una porción de *mousse* y luego una capa de bizcocho sin jalea. Pon al congelador por unas dos horas y desmolda, de forma que el bizcocho con fresa quede por encima.

CHEF JUAN ANTONIO TOBAR

RECETA DE JUAN ANTONIO TOBAR, HOTEL SHERATON PRESIDENTE. FOTOS DE MIGUEL VILLALTA.

POLLO EN SALSA DE MANÍ

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: SEIS PERSONAS

INGREDIENTES:

6 pechugas de pollo de media libra cada una.
3 cucharadas de mostaza.
4 cucharadas de salsas inglesa.
2 consomés de pollo.
2 cuchradas de cilantro picado.
Pizca de pimienta.
Una cebolla finamente picada.
Una cucharada de sal.

PARA LA SALSA

4 onzas de maní.
10 tomates.
5 chiles verdes.
2 cebollas.
Un chile guaco grande.
Un chile ciruela.
3 dientes de ajo.
5 hojas de laurel.
Pimienta en grano.
Orégano al gusto.
2 cucharadas de consomé de pollo.
Sal y pimienta al gusto.

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla la salsa inglesa, la mostaza y los demás ingredientes para marinar el pollo y deja reposar por ocho horas en refrigeración. Pon al horno a 400° C durante unos 40 minutos o hasta que el pollo esté bien dorado y haya despedido su jugo.
2. Para la salsa pon al fuego el jugo que despidió el pollo al hornearlo y agrega los vegetales cortados en trozos, los chiles, los ajos, el laurel y el orégano; deja que se suavicen los vegetales. Deja que se enfríe, licua y cuela.
3. Aparte pon a dorar el maní en una sartén plana y grande, moviendo constantemente. Deja enfriar y pelalo. Intégralo a la salsa y vuelve a licuar. Coloca al fuego y sazona a tu gusto con el consomé, sal y pimienta, deja que hierva y sirve junto a las pechugas.

RECETA DE SALA DE TÉ Y RECEPCIONES *BALCHÉ*, BULEVAR UNIVERSITARIO, COLONIA EL ROBLE #2032, SAN SALVADOR, TELÉFONOS 2226-2936 Y 2235-2567. FOTOS: JUAN CARLOS QUINTERO.

MENÚ 2

ENROLLADO DE JAMÓN Y ESPÁRRAGOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: CINCO PIEZAS

INGREDIENTES:

5 rebanadas de jamón.
5 rebanadas de queso amarillo.
5 esparragos (de lata).

PREPARACIÓN

1. Coloca la rebanada de jamón, luego la de queso y en el centro el espárrago, enrolla y sujeta con un palillo.

ENSALADA ESPAÑOLA DE PAPAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: NUEVE PORCIONES

INGREDIENTES:

2 libras de papas.
2 cebollas.
Un manojo de perejil picado.
2/3 taza de aceite de oliva virgen.
Sal.

PROCEDIMIENTO

1. Cuece las papas con su piel en agua con sal. Déjalas enfriar, retírales la piel, córtalas en cuadritos y pónlas en una ensaladera.
2. Pica las cebolla y añade sobre las papas. Rocía con el perejil y con el aceite. Agrega sal al gusto y mezcla bien.

EMPANADAS SURAMERICANAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1:30
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: 20 UNIDADES

INGREDIENTES:

2 1/2 libra de harina.
3 cucharadas de polvo de hornear.
2 huevos.
1/2 libra de manteca blanca.
Una taza de vino blanco.
Una taza agua hirviendo.

RECETAS DE MIRNA DE GARCÍA, DULCE Y SALADO, 3A. CALLE PONIENTE Y 75 AVENIDA NORTE #3951, COLONIA ESCALÓN, TELÉFONO 2263-2212.

1/2 cucharadita de sal.

PARA EL RELLENO

12 onzas de carne de res molida.
7 cebollas medianas.
3 cucharas de aceite.
3 dientes de ajo picado fino o machacado.
1/2 taza de uvas pasas.
1/4 de taza aceitunas negras.
Orégano.
Sal, pimienta y especies a gusto.
3 huevos duros (cocidos en agua) cortados en trozos.
Pizca de azúcar.
Una yema de huevo.

PROCEDIMIENTO

1. Para hacer el relleno (preferentemente la noche anterior) aliña la carne molida con sal, ajo picado fino, orégano y especies.
2. Pica las cebollas y colócalas a fuego lento en una olla con una taza de agua para que suelte jugo. Revuelve de vez en cuando con una cuchara de madera y durante aproximadamente 45 minutos hasta que cebolla tome un color semitraslúcido. Drena suavemente la cebolla y estruja con un paño o escurridor.
3. Fríe la carne en el aceite, revolviendo regularmente; luego integra las uvas pasas. Si la carne queda muy seca añade un poco de agua hervida y deja al fuego por unos minutos más. Integra la cebolla picada y vuelve a mezclar. Deja reposar en un recipiente tapado por la noche en lugar fresco.
4. Para elaborar la masa mezcla en un recipiente hondo la harina y el polvo de hornear. Pon a hervir el agua. Derrite la manteca a fuego lento hasta que esté bien caliente y vacíala con cuidado en la harina batiendo con una cuchara de madera. Agrega los huevos, la mitad del vino y mezcla hasta que tome una consistencia grumosa. Agrega media taza del agua recién hervida con sal y amasa con las manos (con cuidado de no quemarte) hasta que la masa adquiera consistencia uniforme y no se pegue en los dedos.
5. Si es necesario agrega un poco más de agua o harina. Tapa la masa con un paño y dejar reposar por unos 15 minutos. La masa debe hacerse de forma rápida para evitar que se enfríe, de lo contrario es más difícil su manipulación.
6. Corta y forma bolas un poco más pequeñas que una pelota de tenis.
7. Para hacer las empanadas llena una botella con agua caliente, tápala bien y úsala como rodillo para estirar las bolas hasta que tengas unas tortillas de unos dos milímetros de grosor. Coloca unas dos cucharadas de relleno en el centro, una aceituna y un trozo de huevo duro, dobla formando semicírculo. Humedece tus dedos con agua fría y pega los bordes; te quedarán en forma de media luna.
8. Para un buen bronceado pinta con yema de huevo la cara superior y esparce unos granos de azúcar. Hornea a fuego medio (unos 150° C) por 30 minutos o hasta que tomen un tono dorado.

LICUADO DE FRUTAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: CINCO MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: PARA UNA PERSONA

INGREDIENTES:

1/2 taza de fresas.
Azúcar al gusto.
Un vaso de agua.
Hielo al gusto.

PROCEDIMIENTO

Poner todos los ingredientes en la licuadora y sirve de inmediato.

PEPINOS CON PATÉ DE "FOIE GRAS"

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: 25 BOQUITAS

INGREDIENTES:

- 3 pepinillos.
- Una lata de paté.
- 1/4 taza de coñac.
- 1/2 barra de mantequilla.

PROCEDIMIENTO

1. Corta los pepinillos en rodajas de un centímetro de grosor, remueve las semillas con una cuchara pequeña.
2. Aparte mezcla el paté con el coñac y la mantequilla; refrigera hasta que tenga una consistencia firme.
3. Coloca la mezcla en una manga con duya y rellena cada rodaja de pepinillo. Sirve de inmediato.

TOMATES CEREZA CON "DIP" DE ALBAHACA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: 25 BOQUITAS

INGREDIENTES:

- Una libra de tomates cereza.
- Una taza de albahaca fresca.
- 4 onzas de queso crema.
- 2 dientes de ajo.
- 1/4 taza de aceite de oliva.
- Sal y pimienta.

PROCEDIMIENTO

1. Corta lo tomates por mitad y extráeles las semillas.
2. Aparte pon a saltear el ajo finamente picado, añade el queso crema, la albahaca picada, el aceite de oliva y sazona con sal y pimienta al gusto. Mezcla todo hasta obtener una consistencia firme.
3. Refrigera y rellena los tomates antes de servir.

TRIANGULITOS MONTE CRISTO

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: 32 BOQUITAS

INGREDIENTES:

- Un pan de caja.
- 1/2 libra de queso *mozzarella*.
- 1/2 libra de queso *cheddar*.
- 1/2 libra de jamón virginia.
- 1/2 libra de jamón de pavo.
- Mayonesa.
- Mostaza *dijón*.
- 4 huevos.
- Aceite para freír.
- Aceitunas y chile pimiento en rajas para decorar.

PROCEDIMIENTO

1. Unta la mitad de los panes con la mayonesa y la otra mitad con la mostaza.
2. Pon una lasca de cada jamón y de cada queso en cada emparedado.
3. Bate los huevos y sazona con mostaza, sal y pimienta. Pasa cada emparedado por la mezcla de huevo y fríe en una cacerola con abundante aceite caliente hasta dorar de ambos lados. Escúrrelos en papel toalla.
4. Corta los triangulitos y decora con chile morrón y trocitos de aceituna.

RECETAS DE "LAS GAUCHITAS", AVENIDA LAS PALMAS #251, COL. SAN BENITO, TELÉFONOS 2243-0330 Y 2243-0387. FOTOS: MIGUEL VILLALTA.

EMPANADAS ARGENTINAS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1:00
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: 12 EMPANADAS

INGREDIENTES:

12 discos de empanadas para coctel.
Una libra de carne de res molida súper especial o una libra de pechugas deshuesadas.
Una taza de cebolla finamente picada.
Dos cucharadas de mantequilla.
Un chile rojo.
Un chile verde.
Sal y pimienta.
Aceite para freír (opcional).

PROCEDIMIENTO

1. Saltea en la mantequilla la cebolla y los dos chiles, todo finamente picado. Agrega la carne, sazona con sal y pimienta al gusto y cuece. Deja enfriar.
2. Coloca la carne o el pollo ya cocido en la mitad del disco, ciérralo formando una media luna y presiona las orillas. Pon a freír en aceite caliente hasta que estén doradas de ambos lados y deja reposar sobre papel toalla para retirar el exceso de grasa. Si prefieres hornéalas por 30 minutos a 352° F.

COCTEL PUERTO MADERO

TIEMPO DE PREPARACIÓN: CINCO MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: CUATRO PERSONAS

INGREDIENTES:

1/2 libra de fresas.
1/2 libra de piña.
1/2 taza de jugo de naranja.
Azúcar pulverizada.
Hielo.

PROCEDIMIENTO

Mezcla en la licuadora las frutas y demás ingredientes. Sirve de inmediato.

TARTALETAS DE PUERROS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1:00
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: 12 TARTALETAS

INGREDIENTES:

12 tartaletas cocidas.
Un manojo de puerros.
4 onzas de requesón.
8 onzas de queso *mozzarella*.
2 cucharadas de mantequilla.
Sal y pimienta.
Hojas de albahaca y rajas de chile.
Pimiento rojo para decorar.

PROCEDIMIENTO

1. Pon a saltear en la mantequilla los puerros finamente picados; deja enfriar y agrega el requesón y el queso *mozzarella*.
2. Rellena las tartaletas previamente cocidas y hornea 375° F por 15 minutos.

TARTALETAS DE SALSA BLANCA Y TOCINO

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 1:00
GRADO DE DIFICULTAD:

RENDIMIENTO: 12 TARTALETAS

INGREDIENTES:

12 tartaletas cocidas.
Una cebolla.
2 onzas de tocino.

PARA LA SALSA

4 cucharadas de mantequilla.
2 cucharadas de harina.
1/2 taza de caldo o leche.
Sal y pimienta.
Pizca de nuez moscada.

PROCEDIMIENTO

1. Para hacer la salsa derrite la mantequilla, agrega poco a poco la harina, revuelve constantemente y añade el caldo. Deja en el fuego hasta que espese. Retira y sazona con sal, pimienta y nuez moscada.
2. Saltea la cebolla finamente picada junto al tocino también picado, agrega la salsa blanca y deja enfriar. Rellena las tartaletas previamente cocidas y hornea a 375° F por 15 minutos.

De buen gusto

Cada detalle cuenta. Por ello aquí tienes una selección de opciones para elegir desde la tarjeta hasta el centro de mesa.

Mantel base color crema con sobremantel en rosa intenso y cubierta final en organza blanca con líneas en relieve. Las sillas vestidas siempre en tono crema, cubierta de organza y laza de satín. El servilletero en *fommi* rosa.
Centro de mesa rústico y moderno, con maceta llena de follaje natural y vejigas en rosa.
Motivos para celebrar, 79ª Avenida Norte y Calle Padres Aguilar, colonia Escalón, teléfonos 2283-2722 y 2219-8884.

Con elegancia
Montaje apropiado para un té rosa. Silla con tapicería a rayas en beige y verde, mantel en tono perla y cubremantel beiga a rayas, de Hotel Sheraron Presidente San Salvador. Centro de mesa en rosas salmón y fucsia, pinochito verde y la delicadeza del montecasino lila, enmarcando un acuario y al centro una vela, de Decoflor.
Hotel Sheraton Presidente San Salvador, Avenida La Revolución, colonia San Benito, teléfono 2283-4000. Decoflor, Av. Las Amapolas, Pasaje C#36, Villas de San Francisco III, teléfonos 2273-8344 y 7786-1487. Fotos: Miguel Villalta.

Mantelería en blanco, rosa y violeta y sillas vestidas en blanco con laza rosa de seda. Centro de mesa nada convencional con vejigas de diferentes formas, tamaños y tonos en color lila y plata dispuestas de forma caprichosa. El uso de diseños en vejigas son vistosos; pueden resultar más económicos que las flores y son versátiles para usar como centros de mesas, arcos y detalles en el salón.
Montaje de Sala de té y recepciones *Balché*, Bulevar Universitario, colonia El Roble #2032, San Salvador, teléfonos 2226-2936 y 2235-2567. Decoración de *Decoballons*, C. C. San Luis #5, teléfonos 2235-3191 y 7790-0129. Fotos: Juan Carlos Quintero.

Con estilo. Base tipo columna con flores como dragones rosa, lirios, rosas y *lisianthus* color crema, con detalles de mariposas hechas con plumas de aves exóticas, que resaltan entre la rica combinación de follajes como brezos, gardenias y *warneque*.

El clásico. La belleza de la rosa en todo su esplendor, en combinación con lirios rosados y variedad de follaje. El toque muy de moda lo ponen las mariposas plateadas y la malla rosa que cubre la base.

"El jardín secreto", floristería y *boutique*, Av. Fuerza Aérea #2, colonia General Arce, teléfono 2298-1398.

Tarjetas de invitación en papel acuarela en colorido e innovador diseño, con cierres de listón o tafeta adecuadas tanto para fiestas formales como informales, de *Moments*, teléfono 2264-6339 y correo electrónico *ingrafic-sad_sv@yahoo.com*.

Todo tulipanes, tarjeta, centro de mesa y recuerdo, hechos en papel corrugado y decorados con tulipanes con la técnica ingeniería de papel. Dentro del recuerdo puede ir un *muffin*.

Con toque rústico, tarjeta con sobre de yute y laza de organza rasgada con cierre de pedrería. La otra opción es una tarjeta cubierta de tela rosa a cuadros con cierre de prensarropa pintado con diamantina y decorado con rafia y flores de tela.

DECORACIÓN DE GEORGINA DE MELGAR, TELÉFONOS 2288-0500 Y 7700-9900.

Fiesta entre AMIGOS

ORGANÍZATE BIEN PARA QUE ESA REUNIÓN RESULTE INOLVIDABLE. SI SE TRATA DE UN IMPREVISTO SÁCALE JUGO A LA SIMPLICIDAD Y A LA BUENA MEZCLA DE SABORES.

Si disfrutas de un estilo un tanto informal te salvaste porque puedes hacer las invitaciones por teléfono y por correo electrónico o coloquialmente durante una conversación si se trata de tus compañeros de trabajo, amigos o familia.

En realidad, el éxito de estas reuniones radica en la bebida y en la comida, siempre que ésta no entorpezca tu desenvolvimiento, si es que lo haces en casa. Puedes pedir la comida a un restaurante o servicio de *catering*, pero también puedes tomarte el tiempo para hacerlo tú misma o con la ayuda de tus invitados más cercanos. Todo es posible.

Un cumpleaños, la despedida de un amigo, una despedida de solteros, todo se puede celebrar con un coctel. Y lo mejor es que puedes organizarlo en un dos por tres. ¿Qué ofrecer? Pues unos bocadillos, que no requieran servirse de inmediato, aunque puedes reservar unos calientes para cuando la mayoría de invitados estén presentes. También puedes reservar algunos más elaborados como sorpresa a tus comensales.

TARTARE DE SALMÓN CON ENELDO

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RINDE PARA TRES BOQUITAS)

INGREDIENTES:

- 4 onzas de salmón cortado en trocitos.
- 2 cucharadas de cebollín francés picado.
- 2 cucharadas de eneldo fresco picado.
- 4 cucharadas de jugo de limón.
- 4 cucharadas de mayonesa picante.

PROCEDIMIENTO

1. Marina el salmón en el limón por unos diez minutos.
2. Escurre y mezcla con el resto de ingredientes.
3. Sirve sobre cucharitas y acompáñalos con pan.

BROCHETAS DE TOCINO

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RINDE PARA TRES BROCHETAS)

INGREDIENTES:

2 onzas de tocino.
2 onzas de *prosciutto*.
4 espárragos frescos.
Aceite de oliva.
Sal y pimienta.

PROCEDIMIENTO

1. Corta el prosciutto al grosor del tocino. Enróllalos y forma las brochetas traspasándolas con los espárragos.
2. Cuece a la plancha y sírvelos calientes.

TARTALETAS CON HUEVO DE CODORNIZ

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RINDE PARA TRES PORCIONES)

INGREDIENTES:

1/2 libra harina suave.
2 onzas de margarina.
1/2 taza de crema.
Sal.

PARA RELLENAR

4 cucharadas de crema.
3 cucharadas de salsa "Hors radish".
4 huevos de codorniz.
Huevos de salmón.
Sal y pimienta.

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla todos los ingredientes de la pasta de cinco a ocho minutos y estírala.
2. Coloca la pasta en el fondo de moldes para tartaleta y hornéalos a 325° C hasta que estén bien doradas.
3. Para el relleno, mezcla la crema con la salsa "Hors radish" hasta que esté más o menos espesa.
4. Vierte un poco de la mezcla en cada tartaleta y coloca el huevo de codorniz previamente cocido encima de la tartaleta.
5. Decora con los huevos de salmón.

MEDALLONCITOS DE RES GRATINADOS CON ALCACHOFAS Y QUESO

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

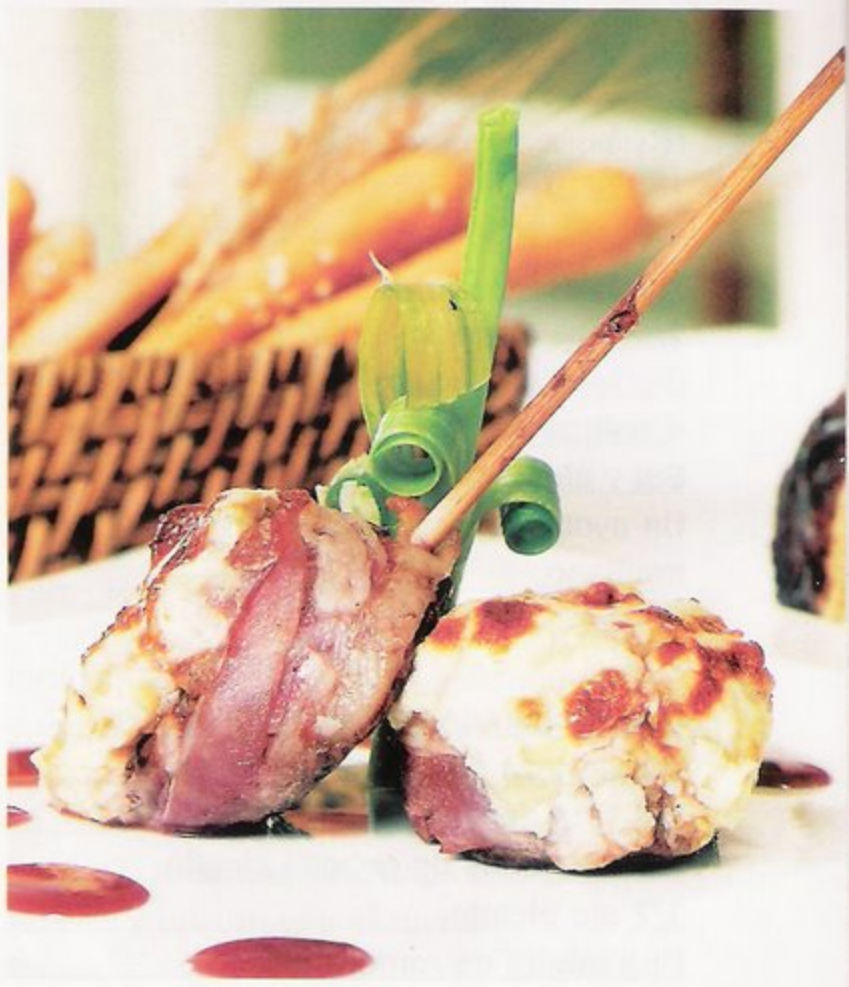
(RINDE PARA CUATRO MEDALLONES)

INGREDIENTES:

4 onzas de lomo de aguja.
2 lascas de tocino.
Una onza de alcachofas.
Una onza de queso crema.
Una onza de queso parmesano.
Sal y pimienta.

PROCEDIMIENTO

1. Forma los medalloncitos de carne y enróllalos con tocino. Ásalos en la plancha.
3. Mezcla la alcachofa con los quesos y forma una pasta. Colócala sobre los medallones y hornea a 400° centígrados por cinco minutos.



ROSA DE PATO AHUMADO CON SALSA DE UVA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

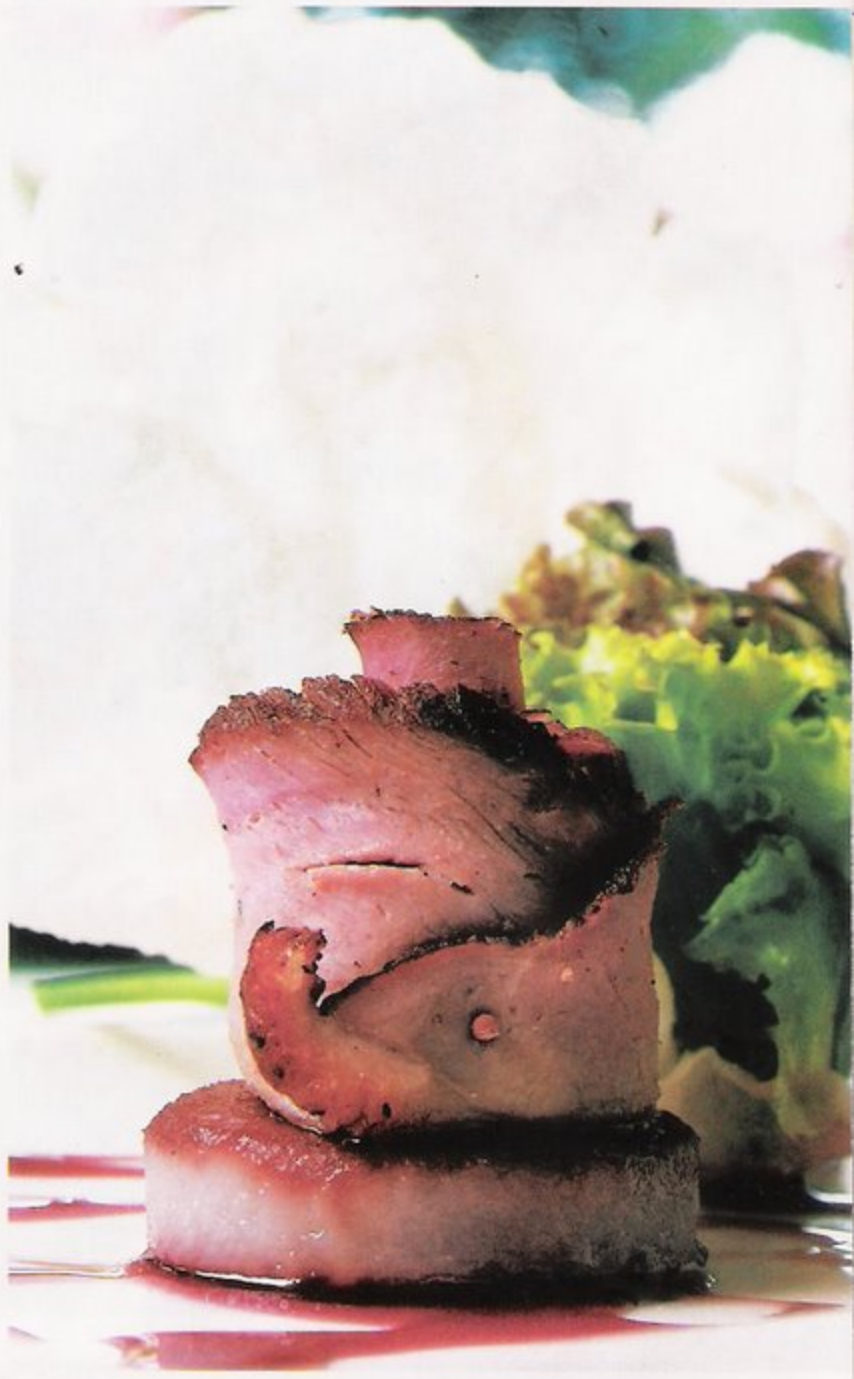
(RINDE PARA UNA PERSONA)

INGREDIENTES:

8 onzas de pechuga de pato ahumado.
8 onzas de vino tinto.
4 cucharaditas de azúcar blanca.
2 peras frescas.

PROCEDIMIENTO

1. Corta las pechugas formando lazcas delgadas. Enróllalas en forma de rosa.
2. En un sartén vierte el vino tinto y el azúcar. Corta las peras en rabanadas y confítalas por 15 minutos a fuego lento.
3. Enfría y retira las semillas de las peras.
4. Hierve las pechugas de pollos en forma de rosa con la misma salsa de vino y la azúcar en que se confitaron las peras y sirve.



RECETAS DEL *CHEF* AMÍLCAR GUERRA. HOTEL REAL INTERCONTINENTAL. TELÉFONO 2211-3333. FOTOS: MIGUEL VILLALTA.

PINCHOS DE LOMITO CON SALSA DE ROMERO

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RENDIMIENTO: CUATRO BOQUITAS)

INGREDIENTES:

4 onzas de lomito cortado en ocho cubos.
1/4 taza de cebolla cortada en cuadros de 3x3 centímetros.
4 palitos de brocheta de seis pulgadas.
Sal y pimienta al gusto.
Un ayote o güicoy sazón redondo mediano.

PARA LA SALSA

Una cucharada de mantequilla.
2/3 de taza de salsa tipo inglesa.
1/4 taza de vino tinto.
2 cucharadas de cebolla picada.
1/2 ajo picado.
Una ramita de romero picado.
1/4 taza de crema de leche.

PROCEDIMIENTO

1. Para hacer los pinchos coloca los cubos de carne intercalados con la cebolla en el palillo de brocheta; sazónalos con sal y pimienta y cuécelos a la plancha.
2. Para hacer la salsa, en una sartén derrite la mantequilla y saltea la cebolla, el ajo y el romero picado, luego agrega el vino. Deja reducir por unos 10 minutos a fuego medio. Integra la salsa inglesa, deja que hierva 10 minutos más, agrega la crema y deja al fuego otros cinco minutos.
3. Corta la parte superior del güicoy sazón, con un cuchillo recorta el contorno de la pulpa y con una cuchara extrae el alimento a fin de vaciarlo. Para servir coloca dentro los pinchos y báñalos con la salsa bien caliente.

Centro de mesa redondo de colores intensos que dan vida al montaje, con rosas amarillas de orillas naranja, ideales para reuniones de día.

MENÚ DE BOCADILLOS

Para diversas reuniones puedes optar por boquitas. Calcula 15 piezas por persona, de las cuales cuatro o cinco deben ser frías, siete calientes y tres dulces. En caso de que sólo se ofrezcan como entrada y luego se sirva la cena bastan unas tres a cinco bocas por persona.

Entre mayor es el número de piezas, más tipos de bocas puedes ofrecer. Si solicitas unas 600 piezas puedes ofrecer 12 tipos, incluyendo siempre alguna de mariscos, carnes blancas y rojas y vegetales. Cuida además de que no sean similares; por ejemplo, no abuses de las elaboradas con pasta de hojaldre, como canapés o empanadas.

RECETAS DEL *CHEF* GUSTAVO CHACÓN, HOTEL *WESTING* CONTINENTAL, CALLE CAMINO REAL 0-20, ZONA 10 01010, CIUDAD DE GUATEMALA, TELÉFONO (502) 2333-3000.

Casquito de pasta *philo* relleno de crema inglesa y turrón perfumado con licor de café

Tiempo de preparación: 10 minutos
Grado de dificultad:

(Rendimiento: 10 boquitas)

INGREDIENTES:

1/2 libra de pasta philo.
Una cucharada de mantequilla lavada derretida.

PARA EL RELLENO

2 tazas de crema dulce.
1/2 taza de leche condensada.
1/2 taza de leche evaporada.
8 yemas de huevo.
1/4 taza de licor de café.
Vainilla, ralladura de limón y canela en raja al gusto.

PARA EL TURRÓN

8 claras de huevo.
4 onzas de azúcar *glass*.

PROCEDIMIENTO

1. Para hacer el relleno pon en una cazuela los tres tipos de leche a fuego medio.
2. Aparte bate a mano las yemas junto con el licor. Cuando la leche hierva agrega las yemas, saboriza con la vainilla, la ralladura de limón y la canela en raja al gusto y mezclar por tres minutos hasta obtener un relleno cremoso.
3. Con la batidora a alta velocidad bate las ocho claras y agrega el azúcar *glass* hasta conseguir el punto de nieve.
4. Para formar los cascos engrasa un molde pequeño para *muffins* o queiquitos y corta la pasta en láminas de 3x3 pulgadas, ponlas en cuatro capas en el molde engrasado. Hornéalas por un minuto a 180° C. Cuando las saques del horno rellena y decora con el turrón.

Rosetas de salmón

Tiempo de preparación: 10 minutos
Grado de dificultad:

(Rendimiento: tres boquitas)

INGREDIENTES:

3 onzas de salmón ahumado en lascas.
3 cucharadas de queso "Filadelfia".
1/2 cucharadita de hierbas finas picadas (albahaca, cilantro y perejil).
3 alcaparras francesas enteras.
3 rebanadas de pan *baguette* tostado con mantequilla.

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla el queso con las hierbas y aplica una pequeña porción a cada una de las rebanadas de pan.
2. Enrolla las lascas de salmón formando una roseta y colócalas sobre el queso "Filadelfia". Decora con alcaparras.

CHICKEN PROSCIUTTO RELLENO DE CIRUELA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RINDE PARA UNA PERSONA)

INGREDIENTES:

Una pechuga de pollo.
8 ciruelas.
Una taza de queso *prosciutto* o serrano.

PARA LA SALSA

Una pizca de cebolla.
Una taza de jugo de naranja.
Unas gotas de jugo de limón.
Una taza de ciruela sin semilla.
Sal y pimienta.

PROCEDIMIENTO

1. Envuelve la pechuga con plástico para microonda y ponla a hervir hasta que esté más o menos blanda.
2. Luego rellénala con las ciruelas y sazona con sal y pimienta.
3. Envuelve la pechuga con el queso serrano o *prosciutto*. Para mayor seguridad enróllalo con un cordel. Saltea a la parrilla a temperatura media.
4. Prepara la salsa, en una olla saltea la cebolla y la ciruela. Agrega el jugo de naranja y reduce, incorpora media taza de jugo de piña y unas gotas de limón. Sazona con sal y pimienta.

ENSALADA GRIEGA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: CINCO MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RINDE PARA UNA PERSONA)

INGREDIENTES:

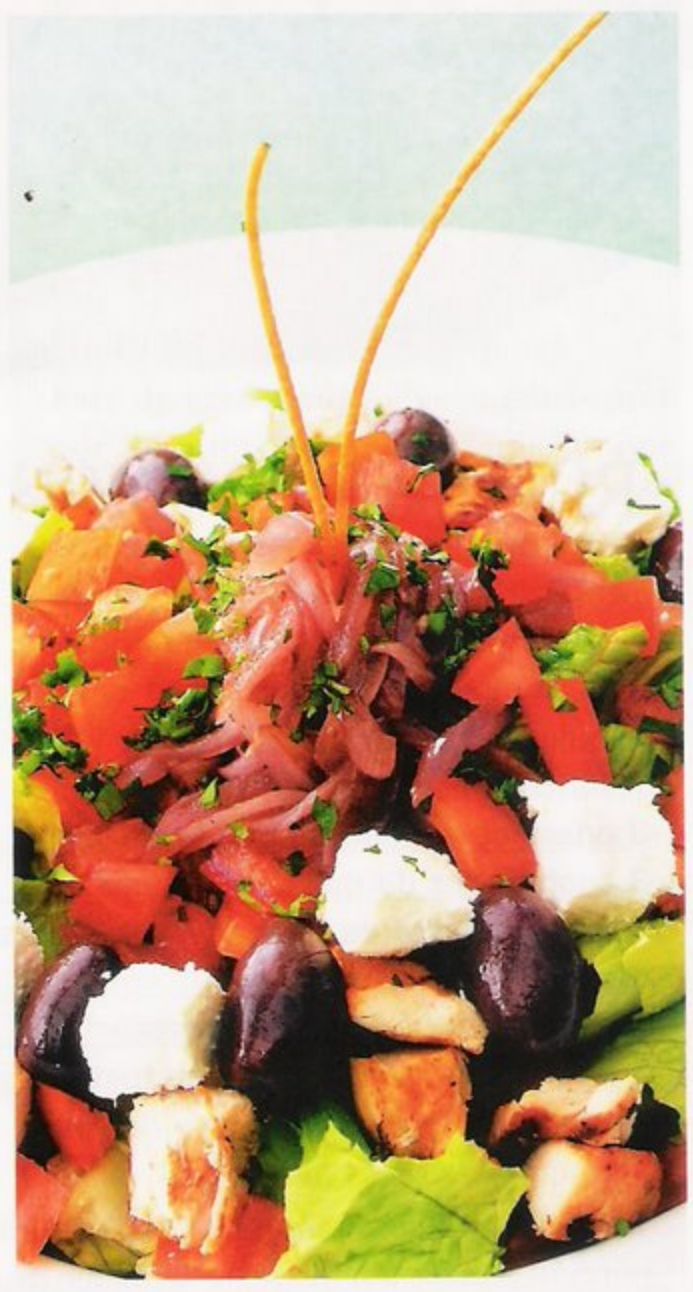
Un manojo de lechuga romana.
Una unidad de cebolla morada.
Una unidad de pepino.
4 tomates grandes.
Aceitunas negras.
Queso "feta".

PARA EL ADEREZO

1/4 taza de aceite de oliva.
3 a 4 cucharadas de jugo de limón.
2 dientes de ajo picado.
Una cucharadita de orégano seco.

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla todos los ingredientes del aderezo y deja reposar.
2. Mezcla los ingredientes de la ensalada y acompaña con el aderezo.



RECETAS DEL *CHEF* WILLIAM SARAVIA, DE *FLORENCE, WORLD TRADE CENTER.* TELÉFONO 2263-5424. FOTOS: MIGUEL VILLALTA.

LOMITO SORPRESA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RINDE PARA UNA PERSONA)

INGREDIENTES:

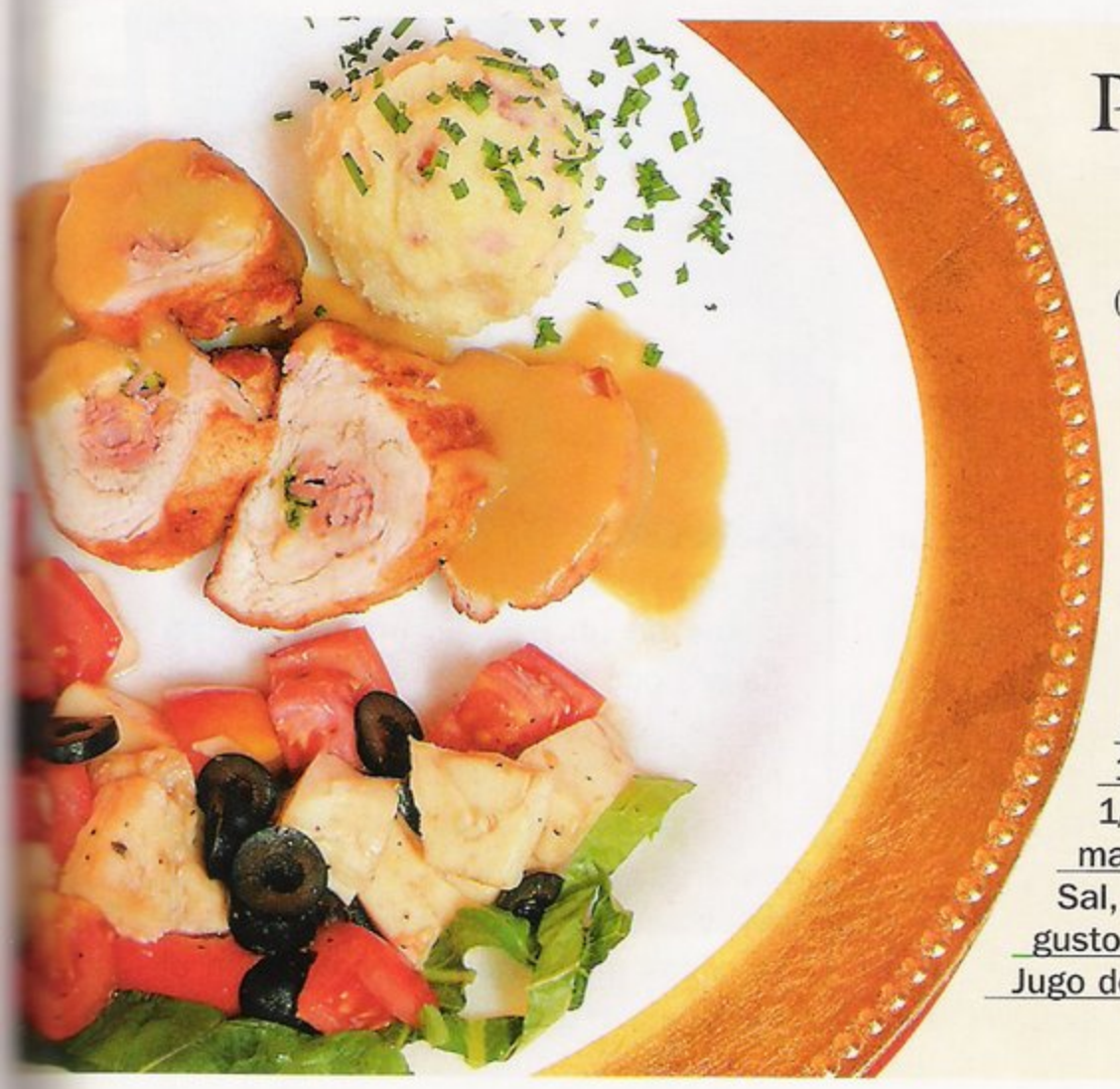
Una pieza de lomito de aguja.
4 camarones jumbo.
Un diente de ajo.
1/2 cucharadita de cebolla.
1/2 cucharadita de apio.
Aceite de oliva.
Sal y pimienta.

PARA LA SALSA

1/2 taza de vino tinto.
2 cucharadas de fondo o consomé de res.
Una cucharada de crema de cocina.
Perejil picado.
Sal y pimienta.

PROCEDIMIENTO

1. Haz una hendidura en el lomito de aguja e introdúcele los camarones previamente cocidos. Amarra el lomito con un cordel y cuécelo a la parrilla.
3. Prepara la salsa mezclando el vino tinto, el cilantro, la cebolla, el apio y el fondo de res; cuece por tres minutos. Agrega la crema y sazona con sal y pimienta.



POLLO EN SALSA DE MARACUYÁ

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RINDE PARA DOS PERSONAS)

INGREDIENTES:

2 pechugas de pollo deshuesadas y cortadas en mitades.
Una cucharadita de aceite.
Una cucharadita de mantequilla.
Una cucharadita de azúcar.
1/2 taza de vino blanco.
1/2 taza de jugo de maracuyá.
Sal, pimienta y comino al gusto.
Jugo de dos limones.

PROCEDIMIENTO

1. En una sartén derrite la mantequilla y el aceite.
2. Fríe las pechugas por ambos lados sin dejar que se doren.
3. Mezcla aparte el azúcar, el vino, el jugo de limón y poco a poco agrega el jugo de maracuyá y cuece unos cinco minutos a baja temperatura.
4. Retira del fuego y añade la mantequilla restante. Revuelve bien y rectifica la sazón.
5. Agrega la salsa a la sartén donde están las pechugas. Tapa y cuece a baja temperatura durante ocho minutos.

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON SALSA DE HONGOS

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RINDE PARA DOS PERSONAS)

INGREDIENTES:

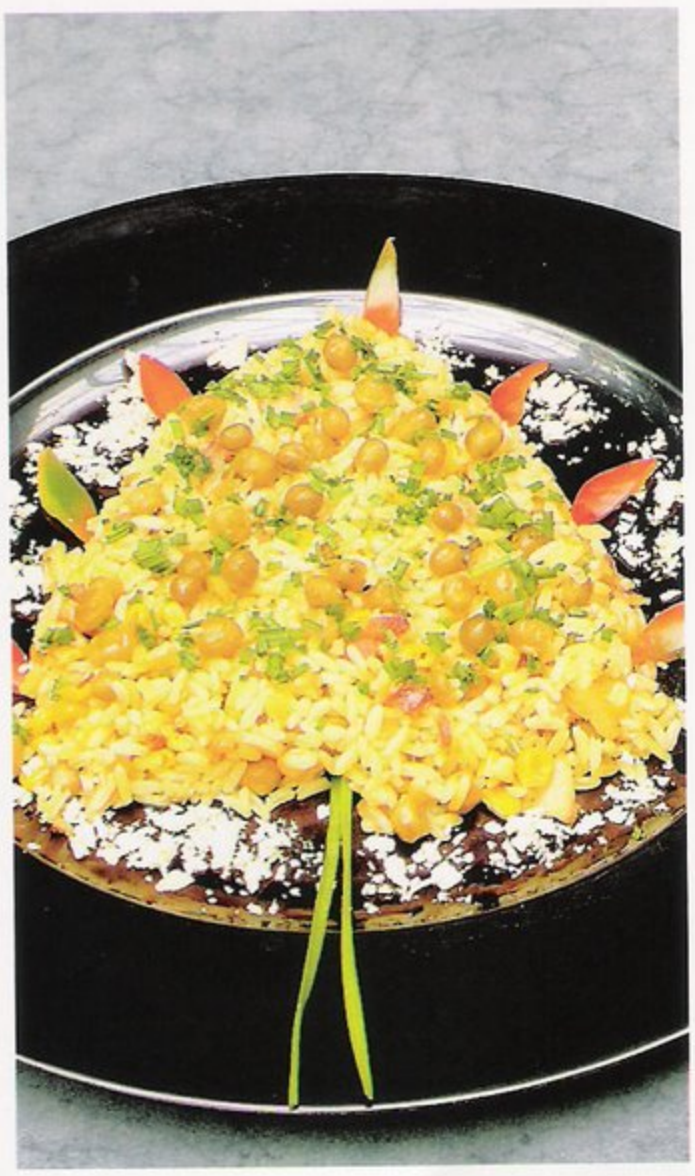
4 pechugas de pollo deshuesada.
1/2 cebolla picada.
2 ajos picados.

PARA LA SALSA

Una taza de caldo de consomé de pollo.
Una lata de hongos.
Una cucharadita de cilantro picado.
1/2 cucharadita de maicena.
Una lata pequeña de maíz.
2 cucharadas de crema.
Sal y pimienta.

PROCEDIMIENTO

1. Fríe las pechugas en una sartén con aceite de oliva, cebolla y ajos picados, sin dejar que se doren.
2. Mezcla aparte los ingredientes de la salsa y cuécelos a baja temperatura hasta que tenga una consistencia liviana.
3. Agrega la salsa a la sartén donde están las pechugas. Tapa y cuece a baja temperatura por cinco u ocho minutos.



ARROZ A LA *PILLOW*

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

(RINDE PARA UNA PERSONA)

INGREDIENTES:

Una lata pequeña de chícharos.
1/2 libra de arroz.
Una taza de tocino picado.
2 dientes de ajo picado.
1/2 cebolla blanca picada.
Una lata pequeña de maíz.
2 cucharaditas de perejil picado.
3 tazas de agua.
1/2 consomé de pollo.
Sal y pimienta al gusto.

PROCEDIMIENTO

1. Saltea la cebolla con el ajo y el tocino picado unos tres minutos en aceite.
2. Agrega el arroz previamente lavado y tres tazas de agua. Sazona con el consomé y la sal.
3. Cuece unos 20 minutos y agrega el maíz y los chícharos. Termina su cocción hasta que el agua se evapore.

RECETAS DE TEOKAL RECEPCIÓN. CALLE 2 #17, CALLE LOMA LINDA, COLONIA ESCALÓN. TELÉFONO 2245-5249. FOTOS: JUAN CARLOS QUINTERO.

Bebidas al instante

EN EL MERCADO ENCUENTRAS TODO TIPO DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS QUE PUEDEN ENCAJAR PERFECTAMENTE CON CUALQUIER TIPO DE MENÚ. ES IMPORTANTE QUE TOMES EN CUENTA LAS PERSONAS QUE NO INGIEREN ALCOHOL.

En el Hotel Radisson también dispones de un espacio privado en "La Cava", con capacidad para ocho personas y con una temperatura de vinos controlada. La vajilla, la degustación y el menú son exclusivos, pero debes reservar por lo menos tres días antes. La atención es personalizada y la carta de vinos muy extensa, acorde con el menú y con tu presupuesto.

PLANTER PUNCH

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

INGREDIENTES:
3/4 onzas de jarabe natural.
1 1/2 onza de jugo de piña.
1 1/2 onza de jugo de manzana.
3 onzas de jugo de naranja.
Hielo.

PROCEDIMIENTO
1. Mezcla todos los ingredientes en una copa huracán, excepto el jugo de naranja.
2. Deja caer lentamente el jugo de naranja y sirve.

SALTAMONTES

INGREDIENTES:
3/4 de onza de crema de menta.
1 1/4 de onza de *vodka*.
2 onzas de leche.
Toquecito de jarabe de goma.

1. Mezcla en una coctelera con hielo y decora con canela molida. Sirve en copa de champán tipo flauta.

CONGA

INGREDIENTES:
2 onzas de jugo de naranja.
2 onzas de jugo de piña.
Una onza de jarabe.
3 onzas de jugo de naranja
Un toque de granadina.

Sirve directo a la copa. Si le añades 1 1/4 onza de ron blanco y 3/4 onza de ron oscuro se convierte en *Planter punch*.

OLD FASHION

INGREDIENTES:
1 1/4 de *whisky*.
3/4 onza de sinsano rojo.
2 onzas de agua mineral.
Un toquecito de jarabe.

1. Se sirve directamente en vaso *old fashion* con hielo. Decora con naranja y cereza.

BEBIDAS DE DIPRISA, TELÉFONO 2264-5500/ PREPARADAS EN LA CAVA DE HOTEL RADISSON, CALLE EL MIRADOR TELÉFONO 2257-0700. A LA DERECHA, RECETAS DE TÉCNICA MERCEDES GALDÁMEZ, DOCENTE DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS, ITCA. TELÉFONO 2241-4822. FOTOS: SANDRO STIVELLA.

BRANDY MARGARITA

TIEMPO DE PREPARACIÓN: CINCO MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

INGREDIENTES:
1 1/2 onza de tequila.
1 onza de quantro.
1/2 onza de *brandy*.

PROCEDIMIENTO
1. Mezcla todos los ingredientes directamente en el vaso coctelero.
2. Coctelea y sirve directo a la copa margarita, previamente escarchada con sal.

PACÍFICO TROPICAL

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

INGREDIENTES:
2 onzas de jugo de mango.
3 onzas de jugo de naranja.
2 onzas de jugo de manzana.
Una onza de jugo de piña.
1/2 onza de *curaçao* azul.
Saborizante de naranja.
Hielo.

JAMAICA PARADISE

TIEMPO DE PREPARACIÓN: CINCO MINUTOS
GRADO DE DIFICULTAD:

INGREDIENTES:
1/2 onza de malibú.
1/2 onza de tequila oro.
1/2 onza de *curaçao* azul.
1/2 onza de jugo de limón.
Un golpe de jarabe.

PROCEDIMIENTO
1. Mezcla los ingredientes —menos el *curaçao*— directamente en el vaso coctelero.
2. Agrega el curacao al final y sirve de inmediato.